CARLO'S
COCKTAILS
ET BOISSONS AMÉRICAINES

PAR

CARLO BELTRAMO

BARMAN DES BERGUES

LES COCKTAILS

ET

LES BOISSONS AMÉRICAINES

PAR

CARLO BELTRAMO
BARMAN DES BERGUES

GENÈVE
1924

PRÉFACE

Il est pour ainsi dire impossible de savoir la véritable origine du cocktail. Les historiens à la vouloir découvrir se briseraient comme verre la tête contre les murs. Mais quand l'histoire fait défaut, il reste les légendes. En voici une, charmante, que les habitants des Etats-Unis, avant le régime sec, avant le règne des alcools imbuvables, aimaient à raconter.

Un vieil aubergiste — nous l'appellerons Jonathan — avait une fille, Bessie, fiancée en secret à un officier de l'armée américaine. Jonathan ne voulait pas entendre parler de ce mariage. Egoïste et dur, il n'aimait et ne comprenait que les coqs ; il en possédait de très beaux, qu'il élevait pour le combat. Or un jour, on lui vola le plus magnifique de tous : Washington. Ce coq chéri devait, dans un tournoi prochain, couvrir de gloire son propriétaire. Jonathan crut mourir de douleur. Annonces, affiches, battements de tam-

bours, tout fut mis en œuvre pour retrouver le précieux volatile. Peine perdue, Washington ne revint pas. Au comble du désespoir, le vieux Jonathan fit publier, un jour avant le grand combat, qu'il donnerait sa fille à qui lui rapporterait son coq favori. Trois heures après, Washington fut rapporté par le prétendant de Bessie. L'allégresse était générale, tout le monde s'embrasse, et le mariage se conclut. Sans doute les méchantes langues diront que les amoureux avaient fait disparaître le coq pour obtenir le consentement paternel. Mais qui leur reprocherait ce petit stratagème? La passion fut l'excuse de crimes bien plus graves. Le soir des accordailles, au cabaret de Jonathan, Bessie servait à boire. Troublée et heureuse, perdant la tête, elle se livrait à d'extraordinaires mélanges de liqueurs. Les invités trouvèrent le breuvage excellent, et le baptisèrent « cocktail », par allusion, je pense, à l'heureux retour du coq ou par image, puisque sur la queue du splendide Washington devaient s'étaler autant de couleurs qu'il y avait d'alcools différents dans les verres de l'aubergiste.

Aujourd'hui, ce n'est plus la main tremblante d'une fille amoureuse, mais bien la main experte du barman, qui prépare la boisson multiple. Qui dit cocktail dit minutieux dosage. Il s'en faut quelquefois de deux gouttes de citron, d'une cuillerée ou d'une demi-cuillerée de gin ou de whisky pour que le mélange soit merveilleux ou exécrable. Derrière son comptoir, où miroitent

rubis, émeraudes et topazes, le barman manie le flacon et l'éprouvette avec l'adresse savante d'un vieux pharmacien diplomé. On prend, sur le haut tabouret, une leçon de style, de goût et de mesure. Peu à peu, vous comprendrez le charme, qui vous demeurait encore inexpliqué, d'un parfum dont une femme vous a laissé entendre que c'était « un mélange à elle ». Vous devinez quelles couleurs ont dû se fondre sur la palette d'un peintre avant que le ton si juste fût trouvé, et tel vers mallarméen, à la musique étrange, nous révèle tout à coup son secret : certains mots mis ensemble et lus tout d'un trait — comme on boit un cocktail d'une seule gorgée — vous remplissent le cerveau d'une brusque ivresse.

C'est une leçon d'esthétique fort agréable à prendre. Que vous soyez peintre, poète ou coquette, suivez l'exemple du barman magicien, mélangez, selon les règles d'un goût difficile, les couleurs, les parfums et les mots.

Mais le domaine de l'intelligence, comme celui de l'art, réservent d'abondantes découvertes à ceux qui ont la sagesse d'écouter la grave leçon du cocktail.

Remy de Gourmont dans son Livre sur la Culture des Idées, commence un chapitre ainsi : « Il y a deux manières de penser : ou accepter telles qu'elles sont en usage les idées et les associations d'idées, ou se livrer, pour son compte personnel, à de nouvelles associations, et ce qui est plus rare, à d'originales dissociations d'idées. L'intelligence

capable de tels efforts est, plus ou moins, selon le degré, et selon l'abondance et la variété de ses autres dons, une intelligence créatrice ...».

Cette vérité n'échapperait pas au buveur intelligent qui, se refusant aux banales associations d'alcools, se livre pour son compte personnel à de nouvelles associations.

Reprenons l'ouvrage de Gourmont :

«Il s'agit ou d'imaginer des rapports nouveaux entre les vieilles idées, les vieilles images unies par la tradition, de les considérer une à une, quitte à les remanier et à ordonner une infinité de couples nouveaux qu'une nouvelle opération désunira encore, jusqu'à la formation toujours équivoque et fragile de nouveaux liens». Entendez par là que celui qui se figure de trouver des cocktails ignorés, des cocktails inédits, ce créateur enfin, devra connaître la composition de tous les anciens cocktails avant d'imaginer des rapports nouveaux. Ah ! la belle philosophie ! le cocktail nous enseigne la logique ; il nous inculque les meilleures habitudes spirituelles avant que de nous faire perdre la raison : il nous force à bien raisonner.

Aussi s'étonnera-t-on que les buveurs de cocktails constituent une véritable aristocratie parmi la masse grouillante et titubante des buveurs du monde entier? Seul, l'amateur de cocktails est le véritable gourmet de l'alcool, l'esthète aux goûts bizarres et violents, toujours correct, silencieux et attentif, jamais avili par l'ivresse.

Jeunes gens en pyjama, couleur d'intimité surprise, qui attendez, fiévreux, la charmante jeune femme, pleine d'imprévu, dont le premier mot en entrant sera : « Comme c'est gentil, chez toi », jeunes gens, jeunes gens, n'offrez plus à vos amies le traditionnel porto des garçonnières. Offrez leur plutôt un cocktail, un bon petit cocktail perfide, et la conquête sera bientôt faite. Et c'est le cocktail encore, apprenti de l'amour, qui vous apprendra l'art délicat de séduire. La séduction aussi est un dosage, où il entre de l'ardeur, du laisser-aller, de la rosserie, de la tendresse, deux ou trois larmes, un rien de douce violence. Secouez fortement et servez. C'est la bonne recette. Si la belle résiste, vous donne un soufflet, remet ses gants et son chapeau, et s'en va en claquant la porte, c'est que vous n'avez pas su doser ; c'est que vous avez été ou trop tendre, ou trop violent, ou trop rosse : c'est que le mélange était trop mauvais.

Et rien ne dit que vous enivreriez toutes les femmes avec le même cocktail sentimental.

Distinguez, de grâce, adaptez-vous au goût de chacune, rompez la glace, et versez le filtre d'amour avec d'infinies précautions.

Et surtout, en ayant l'air d'être simples, soyez divers à l'image du cocktail un et multiple. L'attrait que vous inspirent certains êtres vient de ce qu'on peut malaisément deviner tout ce qui entre dans la composition de leurs âmes. On ne doit pas se contenter d'un seul vice ou d'une seule

vertu. Il n'y aurait plus d'énigme et partant plus de charme. Il ne suffit pas non plus d'être tour à tour enjoué ou grave, indolent ou fougueux, sceptique ou fervent; ce serait d'une bien pauvre stratégie; et on vous aurait vite percé à jour. Non, il faut être à la même minute, enjoué, sceptique, fougueux, indolent et grave tout ensemble. Présentez à qui vous écoute ou vous aime un mélange mystérieux et troublant. Songez que vous avez affaire à forte partie; que les natures féminines sont de bien étranges cocktails, prompts à faire tourner la tête aux pauvres hommes. Opposez l'ivresse à l'ivresse; ne soyez jamais seul à boire ... Dans toutes les circonstances de la vie, vous serez sages de mettre en action les préceptes qui s'imposent à votre esprit quand vous sirotez des cocktails sur le zing.

De même que l'on combat l'amertume d'un breuvage par la douceur d'un autre, essayez toujours de mêler une qualité acquise à un penchant naturel afin de mieux dissimuler au moment des flirts épineux ou des discussions ardues, votre emportement ou votre sincérité.

Et sachez enfin que la vie même est un cocktail dont il nous appartient de varier à l'infini la recette.

Deux dixièmes d'amour, trois dixièmes d'illusions, deux dixièmes de je m'enfichisme, la formule est assez bonne. Avec l'âge, il faut augmenter beaucoup la dose de je m'enfichisme, aux dépens des illusions et de l'amour. On s'aper-

cevra qu'un je ne sais quoi d'amer n'est pas désagréable dans un mélange bien fait; que plus il entre d'éléments divers dans ce mélange, plus il est enivrant; et qu'au bout du compte: quand on a abusé des biens de la vie comme des cocktails, tout se termine par une maladie d'estomac et le réglement d'une addition.

Tout se paye, dans l'univers, et il n'est pas sûr que Dieu lui-même, maître du temps, ne soit obligé de régler la consommation des siècles.

Déception !

— Barman, apportez-moi un grand verre d'eau sans citron.

— Tout de suite, monsieur... Voilà. Un grand verre d'eau sans orange, aujourd'hui nous n'avons plus de citron.

LES DIFFÉRENTS VERRES A EMPLOYER

Pour la dégustation des différentes boissons dont nous allons donner la recette, tout parfait barman devra avoir à sa disposition les verres suivants :

Verres à cocktail d'une contenance de $^3/_4$ de décilitre.

Verres à vin fin, d'une contenance double du verre à cocktail, soit $1\ ^1/_2$ décilitre.

Grands gobelets, appelés généralement tumblers, dont on se sert pour les longs drinks, soit : coolers, eggnogs, fizzes, highballs, etc., et d'une contenance de près de $2^1/_2$ décilitres.

Verres à liqueurs, d'une contenance de $^1/_3$ de décilitre, les verres ne servent qu'à mesurer la dose de liqueur. Pour la dégustation on présente cette liqueur dans des verres en forme de poire, de la même contenance que le verre à liqueurs, soit de $^1/_8$ de décilitre.

Verres à pousse-café, d'une contenance de $^1/_2$ décilitre, appelés «petite-flûte».

Verres à crustas : mêmes verres que les verres à vin de Bordeaux.

Verres à vin ordinaires, d'une contenance de $1\frac{1}{2}$ décilitre environ.

Verres à Mint Julep, d'une contenance de $2\frac{3}{4}$ décilitres. Ils doivent être hauts sur pied et très évasés dans leur partie supérieure.

Il y a d'autres formes de verres encore, cela va sans dire, mais ceux que nous indiquons ici suffisent.

QUELQUES INDICATIONS ET CONSEILS UTILES AU BARMAN

Pour préparer un cocktail parfait, il est indispensable de connaitre certaines choses de détail, mais qui n'en ont pas moins grande importance.

Les voici :

Emploi du citron : C'est ce qu'on appelle le zeste de citron sur le cocktail. On coupe une pelure de citron très mince que l'on écrase entre deux doigts afin d'en faire gicler le jus sur le cocktail, ce qui lui donne un arome exquis. On ne doit jamais mettre la pelure de citron dans le verre.

Emploi du bitter, curaçao, etc. C'est ce qu'on appelle «quelques gouttes de bitter, curaçao, etc.». Quand on ajoute une de ces liqueurs à un cocktail, c'est une opéra-

tion qui doit se faire à vue d'œil. La dose à mettre est d'environ $^1/_3$ de cuiller à thé.

Mélange du cocktail. Si l'on veut pouvoir bien mélanger un cocktail, il faut :

Se servir de *glace*, si possible artificielle et bien lavée, parce qu'elle est très claire et ne trouble pas les boissons.

Ne se servir que de *liqueurs* et de *vins* de toute première qualité.

Les *eaux minérales*, *ginger ales*, etc., doivent toujours être très frais. Il est bon de savoir que les siphons risquent de sauter sous l'effet des changements de température, ce que l'on peut éviter en les maintenant toujours au frais.

Ne se servir que de *sirops de gomme* ou de *sirops de sucre* de toute première qualité, car si les sirops sont de qualité inférieure ils peuvent être nuisibles. Pour sucrer un cocktail, il est préférable d'employer du sirop sucré plutôt que du sucre en poudre, parce que le mélange se fait mieux.

User des *cordials*, *bitter*, *angoustura*, *oranges*, *bitter* et *sirops* avec beaucoup d'attention, car une légère différence de quantité modifie énormément le goût des boissons et improvise tout autre chose que ce que l'on désirait. Ces derniers liquides ne doivent avoir qu'une température modérée. Il ne faut jamais les tenir à la glace. Pour

leur dosage on utilise des flacons munis de bouchons casse-gouttes avec lesquels on peut mesurer le dosage à une goutte près.

Les *fruits* et les *jus de fruits* doivent être tenus au frais mais, pas à la glace. Pour les fruits, soit qu'on les coupe fins ou en tranches, se servir d'une fourchette et d'une cuiller pour les placer sur le verre comme ornements.

Les *œufs* doivent toujours être très frais. Par mesure de précaution, il est préférable de toujours les casser dans un verre à part avant de les joindre au mélange. On s'évite ainsi bien des surprises désagréables.

Le *lait* doit être également bien frais, très pur et riche en crème.

LES USTENSILES DU BARMAN

Le barman professionnel appelé à fournir des centaines de mélanges divers par jour doit nécessairement avoir à sa disposition les ustensiles suivants :

1° les mesures de 1 dl., $^1/_2$ dl., $^1/_3$ dl., $^1/_4$ dl., $^1/_5$ dl. et si possible $^1/_6$ dl.

2° un tri-plex, ou verre à mélange (Bar-Glass), grand verre spécial et non fragile, et une longue cuiller à soda.

3° un shaker, appelé « double timbale ».

Ce sont les plus commodes, celles que l'on met l'une dans l'autre, il n'est pas nécessaire qu'elles soient en argent, un bon nickel suffit.

4° une passoire à cocktails entourée d'un ressort. C'est la meilleure. On peut la servir pour tous les drinks.

5° cinq ou six flacons avec bouchon-gouttes pour l'angostura bitter, l'orange bitter, le curaçao blanc ou rouge, le sirop de gomme ou de sucre, le marasquino et le sixième si possible pour l'absinthe.

6° un couteau pour couper les citrons et les écorces, dont il faut toujours avoir quelques-unes coupées d'avance.

7° un plot en bois pour écraser la menthe fraîche et préparer les fruits, etc.

8° clés pour les eaux minérales et tire-bouchons.

9° une machine pile-glace américaine, un pic à glace, une petite pelle ou pince pour prendre la glace.

10° longues cuillers et fourchettes pour les fruits.

11° quelques paquets de cure-dents en bois, qu'il faut toujours avoir sous la main, pour piquer les olives et les cerises.

12° une râpe à noix de muscade, une salière, du poivre de cayenne rouge, du vinaigre, un flacon de sauce tomate, un flacon de Worcester sauce, œufs, lait, citrons et oranges, fruits de saison, de l'ananas toujours

et du sucre en poudre. Un amateur peut préparer de bons cocktails sans les ustensiles désignés sous les nos 1, 2, 3 et 4. Quant aux autres ustensiles, on les trouve dans presque toutes les bonnes cuisines.

LES LIQUEURS ET AUTRES QUE DOIT POSSÉDER LE BARMAN AMATEUR

Voici la liste des bouteilles que doit avoir dans son buffet tout barman amateur.

1° Une bouteille de gin sec, de qualité supérieure.

2° Une bouteille de scotch whisky.

3° Une bouteille de vieux cognac, fine champagne.

4° Une bouteille de vermouth français, pas façon.

5° Une bouteille de vermouth italien, si possible de provenance directe.

6° et 7° Une bouteille de sherry et de Porto.

8° Une bouteille d'angostura bitter.

9° Une bouteille d'orange bitter.

10° Une bouteille de sirop, soit orgeat, sucre ou gomme.

11° Une bouteille de sirop d'orange, mais naturel.

12° Une bouteille de grenadine ou framboise.

13° Une bouteille de Canadian-Club whisky.

Ces treize bouteilles, cela parait énorme, mais il est nécessaire de les avoir dans chaque maison, car elles représentent le strict nécessaire. Le sirop d'orange remplace quelquefois le curaçao et il est moins cher.

Quant à l'absinthe, c'est un art de bien savoir la mélanger, car c'est une des meilleures liqueurs. Sans doute est-ce pour cela qu'on la comprend le moins. Aussi, qu'elle soit taxée, oui, mais supprimée, non.

En résumé, ce livre de recettes n'est pas de ceux que l'on achète pour simplement se mettre en relation avec les boissons américaines, qu'il est incapable, du reste, de faire connaître, car pour cela il faut les déguster, c'est le seul et le meilleur moyen ; mais il a pour but de donner à chacun, amateur ou professionnel, de pouvoir se perfectionner dans l'art de préparer un excellent cocktail, de faire une excellente sélection de « drinks », en petite ou en grande quantité, pour des fêtes, des réceptions, que l'on soit chez soi ou employé dans un hôtel ou un restaurant. Bref, ce livre est utile à tout le monde.

Carlo Beltramo.

DES COCKTAILS

COMMENT ON LES MÉLANGE

American style

Les Américains étant des amateurs passionnés de cocktails, ce sont eux qui ont frayé à cette boisson ses meilleures voies et, pour ma part, je me suis appliqué à satisfaire a leurs goûts les plus complexes.

A préparer dans le tri-plex, que nous appelons grand gobelet ou Tumbler, aux $^3/_4$ rempli de glace en morceaux, quelques gouttes d'angostura bitter, $^1/_3$ dl. d'absinthe, 1 cuillerée à thé de sirop de sucre, 1 cuillerée à potage d'eau nature. Bien remuer pour qu'il soit trouble et servir avec un zeste de citron et une cerise.

Angler cocktail

Ce drinks est très populaire en Bohème et Tchéco-Slovaquie. Se prépare dans le grand gobelet aux $^3/_4$ rempli de glace en morceaux : $^1/_2$ cuillerée à thé d'angostura bitter, $^1/_2$ cuillerée à thé d'orange bitter, $^1/_6$ dl. de vantogris (sirop tchécoslovaque), $^2/_6$ dl. de gin. —

Bien brasser et verser dans le verre à cocktail avec le zeste de citron.

Apples Jack cocktail

Dans le grand gobelet à moitié rempli de glace en morceaux : Quelques gouttes d'angostura bitter et de sirop de sucre, 1 cuillerée à thé de curaçao, 1/2 dl. d'Apples Jack Brandy. Pour le continent, on remplace ce Brandy par du Calvados, une cerise ou olive. — Servir avec le zeste de citron.

Bamboo cocktail

Remplir aux 3/4 de glace en morceaux le grand gobelet, quelques gouttes d'orange bitter, 1/4 dl. de Sherry-Secco, 1/4 dl. de vermouth français, zeste de citron. — Ce drinks est très populaire aux Indes, mais on l'appelle aussi Reform cocktail.

Benett cocktail

Se prépare dans le shaker à double timbale à moitié rempli de glace en morceaux : Quelques gouttes d'Angostura bitter, 1/3 dl. de gin et le jus d'un demi citron. — Bien secouer et verser dans les verres à cocktail. C'est un cocktail populaire au Chili.

Bergues cocktail

Se prépare dans le grand gobelet à moitié rempli de glace en morceaux : Quelques gout-

tes d'Angostura bitter, 1/6 dl. de Dubonnet, 1/6 dl. de Sherry Wine, 2/6 dl. de vermouth français. — Bien remuer et servir dans un verre à cocktail avec une cerise.

Bijou cocktail

Se prépare dans le grand gobelet à moitié rempli de glace en morceaux : Quelques gouttes d'orange bitter : 2/6 dl. de gin, 1/6 dl. de vermouth italien, 1/6 dl. de Chartreuse verte. — Bien brasser et verser dans un verre à cocktail avec une cerise et un zeste de citron.

Blackhorn cocktail

Ce cocktail est un des plus anciens que l'on connaisse ; il se prépare de deux façons, car, pour ma part, je remplace l'absinthe par le whisky. Se prépare dans le grand gobelet à moitié rempli de glace en morceaux.

Ancienne méthode : 1 cuillerée à thé d'absinthe, 1/2 cuillerée à thé d'angostura bitter, 1/4 dl. de vermouth français, 1/4 dl. de Scotch-Whisky. — Bien brasser et verser dans le verre à cocktail avec le zeste de citron.

Nouvelle méthode : Quelques gouttes d'orange bitter, quelques gouttes d'angostura bitter, 1/6 dl. de Scotch-Whisky, 1/6 dl. de vermouth français ; 2/6 dl. de vermouth italien. — Brasser et servir dans un verre à cocktail avec une cerise.

Blenton cocktail

Ce cockail, très simple, mais très en vogue chez les officiers de la marine anglaise, se prépare dans le grand gobelet de la façon suivante : 1/2 rempli de glace en morceaux, Egale partie de Dry Gin et de vermouth français. Quelques gouttes d'angostura bitter, quelques gouttes de bon cognac vieux. — Bien remuer et servir dans un verre à cocktail.

Bloodhound cocktail

Se prépare dans le shaker à moitié rempli de glace en morceaux : 6 jolies framboises, 1/2 cuillerée à thé de marasquino, 1/6 dl. de Dry Gin, 1/6 dl. de vermouth français, 1/6 dl. de vermouth italien. — Bien secouer et verser dans le verre à cocktail avec la passoire. Prendre soin de presser les framboises à travers la passoire.

Boomerang cocktail

Très populaire en Afrique du Sud. Se prépare dans le grand gobelet à moitié rempli de glace : 1/2 cuillerée à thé de marasquino, quelques gouttes d'angostura bitter, 2/6 de Dry Gin, 1/6 dl. de vermouth français, 1/6 dl. de vermouth italien. — Bien brasser, passer dans le verre à cocktail ; servir avec une cerise et le zeste de citron.

Brandy cocktail

Se prépare dans le grand gobelet à moitié rempli de glace en morceaux : 10 gouttes d'angostura, 1 cuillerée à thé de curaçao, 1/2 dl. de vieux cognac fine. — Bien brasser et servir dans le verre à cocktail avec une cerise et un zeste de citron.

Brazil cocktail

Se prépare comme le Bamboo cocktail avec 1 cuillerée à thé de sirop de sucre et 1 cuillerée d'absinthe en plus.

Bronx cocktail

Dans le shaker avec de la glace en morceaux : 1/4 d'orange entier avec la pelure ; 1/3 dl. de Dry-Gin, 1/3 dl. de vermouth français, 1/3 dl. de vermouth. — Bien secouer et passer dans le verre à cocktail.

Plusieurs barmans ajoutent quelques gouttes d'orange bitter; mais c'est du superflu. On appelle aussi ce cocktail New-York Zoo. On peut remplacer l'orange par la mandarine.

Carlo's cocktail

Dans le grand gobelet à moitié rempli de glace en morceaux : 1/2 dl. de Gin, 1/4 dl. de vermouth français, 1/4 dl. de vermouth italien, 4 à 5 gouttes de Bénédictine, 2 gouttes de jus

de citron. — Secouer et verser dans un verre à cocktail avec un zeste de citron.

Champagne cocktail

Pour le champagne cocktail, avoir soin d'avoir toujours une bouteille de champagne à la glace, et surtout de la tenir bien bouchée. On fera avec une bouteille environ six cocktails. C'est le verre à vin courant qui se prête le mieux comme mesure. Se prépare dans le grand gobelet à moitié rempli de glace : Quelques gouttes de sirop de sucre, quelques gouttes de vieux cognac, quelques gouttes de curaçao rouge, 1 dl. de champagne environ. — Bien brasser et passer dans un verre à vin.

Chicago cocktail

Se fait comme le Brandy cocktail, en ajoutant un peu de champagne sur le cocktail, une fois servi avec le zeste qu'on laissera dans le verre, au contraire des autres cocktails. Ayez soin, avant de servir, de passer sur le bord du verre une écorce de citron, et ensuite de saupoudrer de sucre fin.

Chine cocktail

Se prépare dans le grand gobelet à moitié rempli de glace en morceaux : 1/2 cuillerée à thé d'angostura bitter, 1 cuillerée à thé de marasquin, 1 cuillerée à thé de curaçao rouge,

1 cuillerée à thé de grenadine, 1/2 dl. de rhum vieux Jamaïque. Brasser et passer dans le verre à cocktail avec une cerise et un zeste de citron.

Chocolat cocktail

Se prépare dans le shaker à moitié rempli de glace en morceaux : 1 jaune d'œuf bien frais, 1/4 dl. de Chartreuse jaune, 1/4 dl. de Porto rouge, 1 cuillerée à thé de poudre de chocolat. — Secouer et passer, et servir dans un verre à Flipps. Ce cocktail est très connu et renommé au Brésil.

Clower-Club cocktail

Se prépare dans le shaker à moitié rempli de glace en morceaux : 1 blanc d'œuf bien frais, le jus d'un beau 1/2 citron, 1 petit verre à liqueur de sirop de grenadine, 1/2 dl. de Dry-Gin. — Bien secouer et passer dans un verre à vin avec une râpée de noix de muscade. On peut aussi se servir de sirop de framboise ou de grenadine.

Royal Clower-Club cocktail

Est le même que le clower-club, mais on remplace le blanc d'œuf par un jaune d'œuf.

Clower beaf cocktail

Est le même que le Clower-club ou le Royal clower-club, mais en ajoutant dans le

mélange 2 ou 3 feuilles de menthe fraîche, et une fois servi, mettre une feuille de menthe fraîche sur le bord du verre.

Club cocktail

Se prépare dans le grand gobelet à moitié rempli de glace en morceaux: Quelques gouttes d'angostura bitter, 1 cuillerée à thé de grenadine, ½ dl. de Canadian club whisky. — Bien brasser et passer dans le verre à cocktail avec une cerise et le zeste de citron.

Clower five cocktail

Se prépare dans le shaker à moitié rempli de glace en morceaux: un œuf frais entier, le jus d'un demi citron, ¼ dl. de vermouth français, ¼ dl. de vermouth italien, ½ dl. de Gin, quelques gouttes de sirop de grenadine. — Bien secouer et passer dans un verre à vin avec une rapée de noix de muscade.

Cooperstown cocktail

Se prépare comme le martini cocktail en ajoutant dans le shaker 2 feuilles de menthe fraîche. C'est le cocktail préféré et le plus populaire chez les cow-boys d'Amérique.

Cornwell cocktail

Se prépare dans le grand gobelet à moitié rempli de glace en morceaux: 1/6 dl. d'orange

bitter de Séville, 2/6 dl. de Dry gin. — Bien remuer et verser dans le verre à cocktail avec la chair d'une grosse olive et un zeste de citron. Il serait préférable d'avoir toujours des fleurs ou des feuilles d'oranger pour mélanger.

Coronation cocktail

Se prépare dans le grand gobelet à moitié rempli de glace en morceaux : 1 cuillerée à thé de pippermint get, 1 cuillerée de Peach Brandy, 2 cuillerées de Curaçao rouge, 1/3 dl. de vieux cognac. — Bien remuer et servir dans le verre à cocktail avec un zeste de citron.

Daiquiri cocktail

Ce cocktail, très populaire dans les mines de fer de Cuba, est aussi très connu dans les Etats du sud de l'Amérique.

Se prépare dans le grand gobelet à moitié rempli de glace en morceaux : 2/6 dl. de bocardi (alcool de canne à sucre), le jus d'un demi citron, adoucir avec un verre à liqueur de sirop de grenadine. — Bien remuer et servir dans un verre à cocktail.

Dee Sea cocktail

Ce cocktail exceptionnellement Californien, se prépare dans le grand gobelet à moitié rempli de glace en morceaux : ¼ dl. de Gordon gin, ¼ dl. de vermouth français, ½ cuillerée à thé d'orange bitter, ½ cuillerée à thé

d'absinthe. — Bien remuer et verser dans le verre à cocktail avec une olive et un zeste de citron.

Dempsey cocktail

Se prépare dans le shaker aux $^3/_4$ rempli de glace en morceaux : 1 cuillerée à thé d'absinthe, 1 cuillerée à thé de grenadine, $^1/_6$ dl. de gin, $^2/_6$ dl. de calvados. — Bien secouer et verser dans le verre à cocktail.

Ce cocktail a été introduit à Deauville en 1921 lors de la rencontre Dempsey-Carpentier.

Depth. Bomb. cocktail

Se prépare dans le shaker à moitié rempli de glace en morceaux : ¼ dl. de vieux cognac, ¼ dl. de calvados, le jus d'un quart de citron, 1 cuillerée à thé de sirop de grenadine. — Bien remuer et servir dans le verre à cocktail.

Ce cocktail est très populaire dans l'aviation anglaise.

Derby cocktail

Ce cocktail se prépare exactement comme le East India cocktail mais en ajoutant quelques larmes de champagne avant de servir.

Devil's cocktail

Part égale de vieux cognac et de pippermin get. Bien glacer dans le shaker et servir avec légèrement de poivre rouge sur le cocktail.

Diabolo cocktail

Se prépare dans le grand gobelet à moitié rempli de glace en morceaux : Plusieurs gouttes d'angostura bitter (15 gouttes environ), ½ verre à liqueur de curaçao rouge, ¼ dl. de cognac vieux, ¼ dl. de vermouth français. — Bien remuer et servir avec une cerise et un zeste de citron.

On nomme ce cocktail aussi Young Man.

Diamon's cocktail

Se prépare dans un grand gobelet à moitié rempli de glace en morceaux : 1/3 dl. de rhum, 1/3 dl. de gin, 1/3 dl. de curaçao orange, 3 à 4 gouttes de jus de citron.

Recette de Son Excellence Monsieur Agostino Edwards, Ministre du Chili à Londres, septembre 1923, à Genève.

Diki Diki cocktail

Se prépare dans un grand gobelet à moitié rempli de glace en morceaux : ¼ dl. de calvados, 1/8 dl. de caloric punch, 1/8 dl. de jus de Crape Frut. — Bien secouer dans le shaker à moitié rempli de glace et verser dans le verre à cocktail.

Diplomate cocktail

Se prépare dans le tumbler ou grand gobelet : ½ verre à liqueur de marasquino, ½ dl. de vermouth français, 1/6 dl. de vermouth ita-

lien. — Bien remuer et servir dans un verre à cocktail avec une cerise et un zeste de citron.

Docteur cocktail

Se prépare dans le shaker à moitié rempli de glace : Le jus d'¼ de citron, le jus d'¼ d'orange, ½ dl. de caloric punch. — Bien brasser et verser dans un verre à cocktail.

Dubonnet cocktail

Se prépare dans le tumbler ou grand gobelet à moitié rempli de glace : Part égale de Dubonnet et de gin, quelques gouttes d'orange bitter, si on le désire plus sec, il suffit de mettre ⅓ de plus de gin et ⅓ de moins de Dubonnet.

Zaza cocktail

Se prépare dans le tumbler à moitié rempli de glace : Quelques gouttes de bitter orange, ⅔ de Dubonnet, ⅓ de sherry sec (solera) Pale. — Bien remuer et servir dans le verre à cocktail.

East India cocktail

Se prépare dans le tumbler à moitié rempli de glace en morceaux : Une cuillerée à thé de curaçao orange, quelques gouttes d'angostura bitter, une cuillerée à thé de marasquino ou de sirop d'ananas, ½ dl. de bon cognac vieux. — Bien remuer et servir dans un verre à cocktail avec un zeste de citron.

Siki cocktail

Se prépare dans le tumbler à moitié rempli de glace en morceaux : Quelques gouttes d'angostura bitter, 1 cuillerée à thé de sirop de sucre, 1/4 dl. de Fernet-Branca, 1/4 dl. de bon cognac vieux ou du Rye Whisky, suivant le goût. — Bien remuer et verser dans un verre à cocktail avec zeste de citron. Ce cocktail est très apprécié des Canadiens.

Fioupe cocktail

Se prépare dans le tumbler à moitié rempli de glace en morceaux : Part égale de vermouth italien et de bon vieux Cognac, 1 cuillerée à thé de Bénédictine. — Bien remuer et verser dans le verre à cocktail avec zeste de citron.

M. Fioupe était, avant la guerre, une figure très connue sur toute la Riviera.

Gibson cocktail

Le Gibson cocktail est très apprécié au Japon, principalement à Yokohama. C'est un bon Martini demi-sec avec un peu de blanc d'oignon dedans.

Glad Eye cocktail

Remplir à moitié le shaker de glace en morceaux : 2/3 dl. d'absinthe Pernod, 1/3 dl. de pippermint Get. — Bien secouer et verser dans le verre à cocktail.

Harward cocktail

Se prépare dans le tumbler à moitié rempli de glace : Quelques gouttes de sirop de sucre, un peu de bitter angostura (environ 1/2 cuillerée à thé), parts égales de bon cognac et de vermouth italien. — Bien remuer et servir dans le verre à cocktail avec une cerise et un zeste de citron.

H. P. W. cocktail

Se prépare dans un tumbler à moitié rempli de glace : 1/3 de gin, 2/3 de vermouth italien, 1 tranche d'orange. — Bien secouer dans le shaker avec de la glace et servir dans le verre à cocktail.

Ce drink a été inventé par le fameux barman Charlie, du Racket-Club de New-York. Il a été complimenté par M. Harry Payne Whitney, membre du club, un millionnaire, d'où son appellation de H. P. W. cocktail.

Houala-Houala cocktail

Se prépare dans un tumbler à moitié rempli de glace : 2/3 de gin, 1/3 de jus d'orange, 1 cuillerée à thé de curaçao orange. — Bien secouer le tout dans le shaker à moitié rempli de glace en morceaux et verser dans un verre à cocktail.

Harrison cocktail

Se prépare comme le Benett cocktail, mais on ajoute une demi-cuillerée à moka de sucre en poudre dans le shaker.

Inca cocktail

Se prépare dans un tumbler rempli de glace 1/3 de gin, 1/3 de vermouth français, 1/3 de Sherry sec (solera), quelques gouttes d'orange bitter, quelques gouttes de sirop d'orgeat. — Bien secouer dans le shaker et servir dans un verre à cocktail avec un petit morceau d'ananas et un zeste d'orange.

Ika cocktail

Se prépare dans un tumbler à moitié rempli de glace en morceaux : 1/3 de sirop de grenadine, 2/3 de Gordon Gin, quelques gouttes de jus de citron. — Bien brasser et servir dans un verre à cocktail.

London cocktail

Se prépare dans un tumbler à moitié rempli de glace en morceaux : Quelques gouttes d'orange bitter, quelques gouttes de sirop de sucre, quelques gouttes d'absinthe, ½ dl. de Gin sec. — Bien remuer et servir avec une olive et un zeste de citron.

Indian cocktail

Se prépare dans un grand tumbler à moitié rempli de glace : 1/3 de Canadian whisky, 1/3 de vermouth italien, 1/3 de Gordon Gin, quelques gouttes d'orange bitter sec, quelques gouttes de curaçao et de triple-sec Cointreau. Bien remuer et servir avec un zeste de citron.

Luigi cocktail

Se prépare dans le shaker à moitié rempli de glace en morceaux : une cuillerée à thé de sirop de grenadine, quelques gouttes de Cointreau liqueur, le jus d'une demi mandarine, 1/3 de gin, 1/3 de vermouth français. — Bien secouer et servir avec un zeste de citron.

Manhattan cocktail

Se prépare dans le tumbler rempli de glace en morceaux : Quelques gouttes d'orange bitter, quelques gouttes de curaçao, quelques gouttes de sirop de sucre, 1/3 de Whisky canadian, 1/3 de vermouth italien. — Bien remuer et servir avec une cerise.

Ce drinks est un des plus anciens et des plus recommandables. Il porte la nom d'un quartier de New-York. Il peut se faire aussi plus sec en ajoutant du vermouth français en place du vermouth italien et quelques gouttes d'absinthe.

Martinez cocktail

Pour qu'un Martinez cocktail soit bon et au goût du consommateur, ayez soin de toujours lui demander s'il le désire très sec, demi-sec ou doux. Le Martinez sec se prépare dans un tumbler à moitié rempli de glace : Parts égales de Gordon Gin et de vermouth français, pas plus de 4 à 5 gouttes d'angostura bitter. — Bien remuer et servir ; zeste de ci-

tron, olive ou cerise, selon le goût du consommateur.

Martinez demi sec

Se prépare dans un grand gobelet à moitié rempli de glace : ½ de Gordon Gin, ¼ de vermouth français. ¼ de vermouth italien, quelques gouttes d'angostura bitter, un zeste de citron, olive ou cerise, selon le goût du consommateur.

Martinez doux

Parts égales de Gordon Gin et de vermouth italien, quelques gouttes d'angostura, zeste de citron, olive ou cerise, selon le goût du consommateur.

Martini cocktail

Les Martini cocktails se font à trois degrés, comme les Martinez cocktail. Pour les préparer, on emploie exclusivement du vermouth de la marque Martini-Rossi et de l'orange bitter en place d'angostura bitter.

Les Martini et Martinez cocktails sont les plus en vogue sur le vieux continent.

May fair cocktail

Se prépare dans le shaker à moitié rempli de glace en morceaux : ⅓ de Gordon Gin, ¼ de jus d'orange nature, une cuillerée à café de sirop de fleurs d'abricot, 3 à 4 clous de girofle. — Bien remuer et verser dans un

verre à cocktail en ayant soin de se servir d'une passoire.

Mechoulong cocktail

Se prépare dans le tumbler à moitié rempli de glace : Quelques gouttes d'orange bitter, 1/2 de prunelle (eau de vie de prune), 1/4 de vermouth francais, 1/4 de vermouth italien, Bien remuer et servir dans un verre à cocktail avec un zeste de citron.

Mikado ou Japonais cocktail

Quelques gouttes d'angostura bitter, quelques gouttes de sirop d'orgeat, quelques gouttes de curaçao rouge, 3/4 de bon cognac vieux. — Bien remuer et servir avec une cerise et un zeste de citron.

Millionnaire cocktail

Se prépare dans le shaker à moitié rempli de glace en morceaux, un blanc d'œuf bien frais, quelques gouttes de curaçao rouge, 1/3 de grenadine, 2/3 de Whisky Canadian Club. — Bien secouer et servir dans un verre à Bordeaux en ajoutant, à la fin, quelques gouttes d'absinthe.

Monkay's Claud cocktail

Se prépare dans le shaker à moitié rempli de glace : 1 cuillerée à thé d'absinthe, 2 cuillerées à thé de sirop de grenadine, 1/3 de Gordon Gin, 1/3 de jus d'orange. — Bien secouer et servir dans un verre à cocktail.

Morning cocktail

Se prépare dans le tumbler à demi rempli de glace : 1 cuillerée à thé de curaçao orange, 1 cuillerée à thé de marasquin di zara, 1 cuillerée à thé d'absinthe, quelques gouttes d'orange bitter, 1/3 de bon cognac vieux, 1/3 de vermouth francais. — Bien remuer et servir, avec une cerise et un zeste de citron, dans le verre à cocktail.

Midnight cocktail

Ce cocktail est très demandé et très apprécié des danseurs de l'Hôtel des Bergues, à Genève, surtout la nuit, avant le souper. Se prépare comme le Broux cocktail en ajoutant quelques gouttes d'absinthe.

Marquise cocktail

Se prépare dans le shaker à demi rempli de glace : 1/3 de scotch whisky, 1/3 de crême de moka bols, 1/3 de crême fraîche. — Bien remuer et servir dans un verre à Bordeaux avec une légère râpée de noix de muscade.

Nick's Own cocktail

Se prépare dans le tumbler à demi rempli de glace en morceaux : Quelques gouttes d'angostura bitter, quelques gouttes d'absinthe, 1/3 de bon cognac vieux, 1/3 de vermouth italien. — Bien remuer et servir dans un verre à cocktail avec une cerise et un zeste de citron.

Old Fashioned cocktail

Mettre dans le tumbler un morceau de sucre en ajoutant un peu d'angostura bitter sur le sucre jusqu'à ce qu'il soit bien imbibé ; l'écraser ensuite au moyen de la longue cuiller à soda, en ajoutant un morceau de glace, un verre à cocktail de Canadian whisky et la pelure d'un demi citron. — Bien brasser en ajoutant de l'eau de selz ou soda schwepps. Avoir soin de boire pendant que cela mousse.

Orange Blossom cocktail

Se prépare dans le shaker à moitié rempli de glace : 1/2 dl. de Gin, le jus d'une belle demi orange, quelques gouttes d'orange bitter, 1 verre à liqueur de grenadine pour adoucir. — Bien secouer le tout et servir dans un verre à Bordeaux.

Paradi's cocktail

Se prépare dans le shaker à moitié rempli de glace : 1/3 de jus d'orange, 1/3 d'abricot Brandy liqueur, 1/3 de Dry-Gin. — Bien secouer et servir dans le verre à cocktail.

Perfect cocktail

Se prépare dans le tumbler à moitié rempli de glace : 1/2 de Gordon Gin, 1/4 de vermouth français, 1/4 de vermouth italien, quelques gouttes d'absinthe, un zeste d'orange.

Ping-Pong cocktail

Se prépare comme le Manhattan cocktail, mais on remplace le Canadian whisky par de l'eau de vie de prune.

Princesse cocktail

Se prépare dans le shaker à moitié rempli de glace : 1/3 de Gordon Gin, 1/3 de crème de cacao, 1/3 de crème fraîche. — Bien remuer et servir dans un verre à Bordeaux avec une légère râpée de noix de muscade.

Reine cocktail

Ecraser une belle tranche d'orange et une tranche d'ananas dans le shaker au quart rempli de glace, 1/3 de Gordon Gin, 1/3 de vermouth français, 1/3 de vermouth italien. — Bien secouer et servir dans un verre à Bordeaux.

A. C. S. cocktail

Se prépare dans le tumbler à moitié rempli de glace : 1/4 de Gordon Gin, 1/4 de vermouth français, 1/4 de vermouth italien, quelques gouttes de sirop de grenadine, quelques gouttes d'orange bitter. — Bien remuer et servir dans un verre à cocktail avec une cerise et un zeste d'orange. Ce cocktail est spécialement apprécié des membres de l'Automobile-Club Suisse.

Rob Roy cocktail

Se prépare dans un tumbler à moitié rempli de glace : Quelques gouttes de sirop de gomme, quelques gouttes de curaçao orange, quelques gouttes d'angostura bitter, 1/3 de Scotch whisky, 1/3 de vermouth français. — Bien remuer et servir dans un verre à cocktail avec une cerise et un zeste de citron.

Rose cocktail

Spécialité du barman des Bergues, se prépare dans le tumbler : Un peu de grenadine pour donner la couleur rose, 1/3 de Gordon Gin, 1/3 de vermouth français, une cuillerée à café de Cherry-Brandy liqueur, quelques gouttes de kirsch de Zoug. — Bien mélanger et servir dans un verre à cocktail en ayant soin de passer le bord du verre au citron et de saupoudrer de sucre.

Royal cocktail

Se prépare dans le tumbler à moitié rempli de glace : Quelques gouttes d'angostura bitter, quelques gouttes d'orange bitter, 2/3 de Gordon Gin, 1/3 Dubonnet. — Bien remuer et servir avec une cerise et un zeste de citron.

San Martino cocktail

Se prépare dans le tumbler à moitié rempli de glace : Parts égales de Gordon Gin et de

vermouth italien, 1 cuillerée à thé de Chartreuse jaune. — Bien remuer et servir dans un verre à cocktail avec un zeste de citron.

Ayez soin de ne jamais mettre de bitter.

Sensation cocktail

Se prépare dans le shaker à moitié rempli de glace en morceaux : 1 cuillerée à thé de marasquino, 3 branches de menthe fraîche, le jus d'un bon demi citron, 1/2 verre à vermouth de Gordon Gin. — Bien secouer et servir dans un verre à cocktail.

Soixante quinze « 75 » cocktail

Se prépare dans le shaker à moitié rempli de glace en morceaux : Quelques gouttes de grenadine, assez pour bien donner la couleur, le jus d'un petit demi-citron, 1/3 dl. de Calvados, 2/3 de Gordon Gin. — Le « 75 » cocktail est très populaire en France et le Jus surtout à Paris, pendant la guerre.

Side-Car cocktail

Se prépare dans le shaker à moitié rempli de glace en morceaux : Le jus d'un bon demi-citron, 1/3 de Cointreau, 2/3 de bon cognac vieux. — Bien secouer et servir dans le verre à cocktail.

Silver cocktail

Se prépare dans le tumbler à moitié rempli de glace en morceaux : Quelques gouttes d'o-

range bitter, une cuillerée à thé de marasquino, 1/3 de vermouth français, 1/3 de Gordon Gin. — Bien secouer et servir dans le verre à cocktail.

Spanisch cocktail

Se prépare dans le shaker à moitié rempli de glace en morceaux : Quatre jets d'angostura bitter, un verre de vermouth italien. — Bien secouer jusqu'à ce que ce soit mousseux. Avoir soin, avant de servir, d'humecter le verre à cocktail avec l'essence de citron que l'on obtient en pressant l'écorce du citron.

Star cocktail

Se prépare dans le shaker à moitié rempli de glace en morceaux : 1/3 de crême de menthe blanche, 2/3 de bon cognac vieux. — Bien secouer et servir dans le verre à cocktail.

Saint-Raphaël cocktail

Se prépare dans le tumbler à moitié rempli de glace en morceaux : 1/4 de Cointreau, 3/4 de Porto blanc, quelques gouttes de Gordon Gin. — Bien remuer et servir avec un zeste de citron.

Silver streack cocktail

Se prépare dans le shaker à moitié rempli de glace en morceaux : Parts égales de kum-

mel et de Gordon's dry gin. — Bien secouer et servir dans un verre à cocktail.

Stinger cocktail

Se prépare dans le shaker à moitié rempli de glace en morceaux : 1/3 de pippermint get, 2/3 de bon cognac vieux. — Bien secouer et servir dans un verre à cocktail.

Swiss cocktail

Se prépare dans un tumbler à moitié rempli de glace en morceaux : 1/3 de crème de menthe blanche, 2/3 de Gordon gin. — Bien remuer et servir avec un zeste de citron.

Smishine cocktail

Se prépare dans le tumbler à moitié rempli de glace en morceaux : Quelques gouttes d'orange bitter, quelques gouttes de sirop d'orgeat, 1/3 d'Old Tom Gin, 1/3 de vermouth français, 1/3 de vermouth italien. — Bien remuer et servir avec une olive dans un verre à cocktail.

Thistle cocktail

Se prépare dans le tumbler à moitié rempli de glace en morceaux : Quelques gouttes d'angostura bitter, 1/3 de vermouth italien, 2/3 de scotch whisky. — Bien remuer et servir dans le verre à cocktail avec une olive et un zeste de citron.

Tipperary cocktail

Se prépare dans le shaker à moitié rempli de glace en morceaux : Le jus d'¼ d'orange, une cuillerée à thé de sirop de grenadine, 2 à 3 feuilles de menthe fraîche, 1/3 de vermouth italien, 2/3 de Gordon gin. — Bien remuer et servir dans un verre à cocktail avec une cerise et un zeste de citron.

Turf cocktail

Se prépare dans le tumbler à moitié rempli de glace en morceaux : Quelques gouttes d'orange bitter, quelques gouttes de marasquino, quelques gouttes d'absinthe, 1/3 de Gordon gin, 1/3 de vermouth français. — Bien remuer et servir dans un verre à cocktail avec une cerise mais sans zeste de citron.

Tuxedo cocktail

Ce cocktail se prépare comme le silver cocktail, mais avec de l'Old Tom Gin et quelques gouttes d'absinthe.

Trocadero cocktail

Se prépare dans le tumbler à moitié rempli de glace en morceaux avec quelques gouttes d'orange bitter, parts égales de vermouth italien et de vermouth français, et quelques gouttes de sirop de grenadine. — Bien remuer et servir avec une cerise et un zeste de citron.

Vanderbilt cocktail

Se prépare dans le tumbler à moitié rempli de glace en morceaux : Quelques gouttes d'angostura bitter, 1 cuillerée à thé de sirop de sucre et parts égales de bon cognac vieux et de Cherry brandy. — Bien remuer et servir dans un verre à cocktail avec une cerise et un zeste de citron.

Wardate cocktail

Ce cocktail doit être bien secoué et se prépare dans le shaker à moitié rempli de glace en morceaux avec une cuillerée à thé de sirop de grenadine, ¼ de jus d'orange, ¼ de jus de citron et ½ dl. de whisky canadian.

Whip cocktail

Se prépare dans le shaker à moitié rempli de glace en morceaux et doit être secoué très fort pour être servi mousseux : 1/4 d'absinthe, 1/4 de vermouth français, 1/4 de bon cognac vieux, 1/4 de curaçao rouge. — C'est le cocktail préféré des officiers de la marine anglaise. En Egypte on l'appelle Kurbay cocktail.

White cocktail

Se prépare dans le tumbler à moitié rempli de glace en morceaux : 1 cuillerée à thé d'anisette Marie Brizard, quelques gouttes d'orange bitter, ½ dl. de Gordon gin. —

Bien remuer et servir avec une olive et un zeste de citron.

Whiz Bang cocktail

Se prépare dans le tumbler à moitié rempli de glace en morceaux : 1/3 de vermouth français, 2/3 de scotch whisky, quelques gouttes d'absinthe, quelques gouttes de grenadine, quelques gouttes d'orange bitter. — Bien remuer et servir avec une cerise et un zeste de citron.

X. Y. Z. cocktail

Ce cocktail se prépare comme le broux cocktail mais on remplace le jus d'orange par du jus de citron et on ajoute quelques gouttes de sirop de sucre pour l'adoucir légèrement.

Yellow Dog cocktail

Se prépare dans le tumbler à moitié rempli de glace en morceaux : Quelques gouttes d'orange bitter, quelques gouttes de chartreuse jaune, parts égales de scotch whisky et vermouth italien. — Bien remuer et servir avec zeste de citron.

Yellow Parrot cocktail

Se prépare dans le shaker à moitié rempli de glace en morceaux : 1/3 d'abricot brandy, 1/3 de chartreuse jaune, 1/3 d'absinthe Pernod. — Bien secouer pour servir mousseux dans un verre à cocktail.

Yellow Rottler cocktail

Ce cocktail des cow-boys ressemble tout à fait au Cooperstown cocktail, mais on remplace les feuilles de menthe fraîche par quelques morceaux d'oignons blancs. — Bien secouer dans le shaker et servir avec la passoire.

COCKTAILS NON-ALCOOLIQUES

Amber cocktail

Couper en deux plusieurs grains de raisin blanc ou noir en ayant soin d'enlever les pépins, quelques tranches minces d'ananas, quelques petits carrés de pommes, si possible des reinettes. Ajouter un peu de jus de citron et du sirop d'ananas. — Le tout bien mélangé et bien glacé. Servir dans une coupe.

Abricot cocktail

Couper en quatre quelques petits abricots bien mûrs, un peu de sirop d'abricot, quelques gouttes de jus de citron, quelques carrés d'ananas, quelques grains de raisin, quelques morceaux de banane. — Bien glacer et servir dans une coupe, le tout couvert de crème fouettée avec une rapée de noix de muscade.

Florida cocktail

Se prépare dans le shaker rempli à moitié de glace en morceaux : Le jus d'un citron, le jus d'une demi orange, quelques bonnes gouttes d'augostura bitter, un peu de sirop de gomme ou de framboise, suivant le goût des consommateurs. — Bien secouer et servir dans un verre à vin.

Jersey cocktail

Se prépare dans le tumbler à moitié rempli de glace en morceaux : 1 dl. environ de bon cidre de pommes, quelques gouttes d'angostura bitter, une cuillerée à soupe de sirop de framboise. — Bien remuer le tout et servir dans un verre à vin avec une cerise et un fort zeste de citron qu'on laissera tomber dans le verre.

Lobster cocktail

Se prépare avec un peu de sauce tomate «Catsup», un peu de Worcester sauce, quelques gouttes de jus de citron, quelques gouttes de Grape frut, plusieurs petits morceaux de langouste froide mais très fraîche, très peu de sel, de poivre Caprika, bien mélanger et servir très frais dans une coupe. On peut ajouter aussi un peu de crème fraîche, chose que font certains maîtres d'hôtel réputés. Certaines personnes aiment quelques gouttes de vinaigre, alors prenez garde de ne pas mettre de la crème.

L'**Huître cocktail**
le **Crab** et le **Shrimp cocktail**
se préparent de la même façon.

Roses cocktail

Se prépare dans le shaker à moitié rempli de glace : 3 ou 4 belles fraises coupées en deux, ½ tranche d'ananas coupée en petit morceaux, le jus d'un demi citron, le jus d'une orange, quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranger. un peu de sirop de framboise. — Bien secouer et servir dans un verre à vin.

Sport cocktail

Se prépare dans le shaker à moitié rempli de glace en morceaux : Le jus d'un citron, le jus d'une orange, un peu de sirop d'abricots, 2 à 3 branches de menthe fraîche, la moitié d'un blanc d'œuf. — Bien secouer et servir dans un verre à vin.

Cocktail d'été

Ecraser plusieurs groseilles, plusieurs fraises et plusieurs framboises avec très peu de sucre en poudre. Passer le jus dans le shaker à moitié rempli de glace avec le jus d'un citron et un demi verre d'eau nature. — Bien secouer le tout et servir dans un verre à eau.

COBBLERS

Les cobblers sont des drinks rafraîchissants. Ils sont d'usage pendant les grosses chaleurs. On fait des cobblers avec toutes sortes de bons vins à dessert et aussi avec du gin, du whisky, de bon cognac, etc.

Sherry's cobblers

Se prépare dans un grand verre si possible haut sur pied au ¼ rempli de glace fine (glace neige) : ½ cuillerée à thé de sucre en poudre, 1 verre à liqueur de sirop de framboise, 1 verre à liqueur de cognac vieux, 1 verre à liqueur de curaçao rouge, 2 verres à vermouth de xerès solera, un jet de siphon, le tout bien mélangé, une tranche d'orange, une tranche de citron et garni avec fruits de saison, arroser le tout avec un peu de Porto rouge et servir avec des pailles et une longue cuiller.

Champagne cobblers

Se prépare comme le Sherry's cobblers en remplaçant par du bon champagne de Xerès, mais se boit sans siphon. Si l'on ajoute un jet de siphon c'est uniquement pour le rendre un peu gazeux. Pour tous les cobblers, l'on procède de la même façon en prenant comme base le vin ou la liqueur que l'on choisira sauf pour les Coffee cobblers que l'on prépare comme suit :

Coffee cobblers

Dans un grand verre, haut sur pied si possible, au 1/3 rempli de glace neige : 1 cuillerée à thé de sucre en poudre, 1 verre à liqueur de sirop de framboise, 1 verre à liqueur de curaçao rouge, 1 verre à vermouth plein de bon cognac, 1 jet de siphon, 1 tranche de citron, 1 tranche d'orange, garnir avec des fruits de saison et arroser avec un peu de bon café froid. — Servir avec des pailles et une longue cuiller.

Thé cobblers

Se prépare comme le Coffee cobblers mais on remplace le cognac par du bon rhum de St-James ou Jamaïque, et arrosé avec du thé à la fin, au lieu de café.

COOLERS

Les longs drinks de ce nom se préparent en partie avec des liqueurs, mais plusieurs sont absolument non-alcooliques.

Boston coolers

Mettre dans un grand tumbler l'écorce entière d'un beau citron, un petit morceau de glace, et parts égales de salsepareille et de Gingerale. — Servir et boire pendant que ça mousse.

Brunswick cooler

Mettre dans un grand tumbler le jus d'un citron, du sucre en poudre suivant votre goût, un peu de glace, remplir avec du Gingerale, bien brasser et boire mousseux.

Bull dog cooler

Mettre dans un grand tumbler un morceau de glace, le jus d'un demi citron, un peu de sucre en poudre, suivant votre goût, un verre de Gin et remplir avec du Gingerale, bien brasser et boire mousseux.

Cablogramm cooler

Se prépare comme le Bull Dog cooler, mais on remplace le Gin par du Rey Whisky.

Hara-Kiri cooler

Préparez un Whisky sour que vous mettrez dans un grand tumbler et vous ajouterez $^3/_4$ d'eau de Vichy bien froide. Garnir de fruits de saison et servir avec une grande cuiller.

Remsen cooler

Se prépare comme le Bull Dog cooler mais on remplace le Gin par du Scotch Whisky.

Rockey mountain cooler

Se prépare dans le shaker à moitié rempli de glace : Un œuf entier bien frais, du sirop de sucre suivant le goût, le jus d'un citron. —

Bien secouer et verser dans un grand tumbler et remplir avec du cidre bien froid. Une rapée de noix muscade et servir.

Tod's cooler

Mettre dans un grand tumbler un ou deux morceaux de glace : Le jus d'un demi citron, un verre de Gordon gin, ½ verre de cassis. — Remplir avec un soda bien froid. Bien brasser et servir mousseux.

Zenith cooler

Ecraser une belle tranche d'ananas frais et passer soigneusement le jus dans un grand tumbler : Un peu de sirop de sucre selon le goût, un verre de Gordon gin, 2 morceaux de glace. Remplir le verre avec du soda bien frais. — Bien brasser et servir mousseux avec une mince tranche d'ananas dans le verre.

CRUSTAS

Les Crustas se font généralement avec du Gin, Whisky, Brandy (Cognacs) Rhum, etc. Tous se préparent de la même façon et ils portent le nom de la liqueur ou du vin de dessert dont on se sert comme base. Le verre à Crustas est un verre à vin moyen.

Le mélange se prépare toujours dans un shaker à moitié rempli de glace : 1 cuillerée à

thé de sirop de sucre, 1 cuillerée à thé de marasquino, quelques gouttes d'angostura (bitter), le jus d'un quart de citron, un verre à vermouth de Gordon gin. — Bien secouer le tout et verser dans le verre que vous aurez préparé auparavant de la façon suivante : Coupez les deux bouts d'un citron avec lesquels vous humecterez le bord du verre, que vous passerez ensuite légèrement dans du sucre en poudre. Coupez ensuite l'écorce du citron qui vous reste, comme si vous épluchiez une pomme, en ayant soin de ne pas casser l'écorce ; mettez ensuite cette écorce dans l'intérieur du verre de façon à couvrir presque les parois du verre et versez le mélange, puis garnissez avec quelques fruits de saison. Servir avec une cuiller.

Sainte Croix Crustas

Se prépare avec du Rhum comme base.

CUPS

Il y a plusieurs sortes de Cups. Je veux vous donner ici un aperçu seulement des principaux cups, surtout pour servir à table, pour réception et parties de plaisir. De cette façon vous pourrez vous guider pour tous les autres cups. Avec chaque sorte de vin, vous pouvez faire des cups.

Les mesures données dans mon livre pour les cups sont toutes pour 4 à 6 personnes.

Champagne cup

Se prépare si possible dans un grand bol en argent, à défaut en verre ou de terre, mais jamais en cuivre.

Environ pour 4 ou six personnes ; un grand morceau de glace : 2 verres à liqueur d'abricotine, 2 verres à liqueur de curaçao fin, 2 verres à liqueur de bon cognac vieux, 1 bouteille de Champagne première marque, un syphon bien glacé et fruits de saison, sans oublier un peu d'ananas, orange et citron, une petite branche de menthe fraîche. — Laisser bien glacer et servir dans des verres-ballons.

Cider cup

Un grand morceau de glace, dans un grand bol : 1 dl. de bon Xérès solera, ½ dl. de bon cognac vieux, ½ dl. de curaçao, 2 bouteilles de cidre, un citron en tranches. — Laisser glacer et servir.

Claret cup

Se prépare comme le Champagne cup, mais on remplace l'abricotine par le jus d'un quart de citron et une bouteille de vin blanc de Haut Sauternes en plus.

Hock cup

Le délicieux Hock cup se prépare comme le Champagne cup mais on remplace le Champagne par un bon vin du Rhin.

Dancer's cup

Mettez dans un grand bol un grand morceau de glace : 1 dl, de sirop d'orgeat, 1 ½ litre de bon cidre, ½ siphon bien glacé, 2 citrons en tranches. — Servir bien glacé avec quelques gouttes de bon cognac par verre avant de servir.

Peace cup

Ecrasez 4 belles tranches d'ananas, deux douzaines de belles fraises, un peu de sucre, un peu d'eau, passez le tout dans une passoire, mettez ce jus dans un grand bol avec un grand morceau de glace : ½ dl. de marasquino, une bouteille de bon champagne sec, un demi siphon, ½ dl. de bon cognac, ¼ dl. curaçao. — Bien glacer et servir avec une fraise par verre et une petite tranche d'ananas.

Orange cup

Mettez dans un grand bol, un gros morceau de glace, le jus de 3 oranges, le jus d'un citron et le jus d'une mandarine : ½ dl. de sirop de sucre, ⅛ dl. de sirop d'abricots, 2 siphons bien glacés, un peu d'eau nature, beaucoup de fruits de saison et servir avec

une tranche d'orange dans chaque verre. — Recommandé aux abstinents et pour les danses champêtres.

DAISIES

Les Daisies sont des boissons délicieuses, mais qui demandent beaucoup de soins dans leur préparations. On prépare les Daisies avec du gin, du rhum, du brandy, du whisky, etc.

Morning Glory Daisy

Préparez dans le shaker à moitié rempli de glace avec un blanc d'œuf, le jus d'un demi citron, une cuillerée à thé de sirop de sucre, 1/2 dl. de gin, de whisky ou de cognac, suivant le goût du consommateur. Ajoutez quelques goûttes d'absinthe, secouez bien et servez dans un verre à vin avec une râpée de noix de muscade et des pailles.

Tous les Daisies se préparent de la même façon ; il n'y a que la liqueur de base qui change, ainsi que le nom.

Rhum Daisy

Se prépare comme suit : Faites dissoudre dans le shaker un peu de sucre dans de l'eau, ajoutez un peu de glace, le jus d'un demi citron, 1 verre à liqueur de Chartreuse jaune, quelques gouttes de curaçao, 1 verre à ver-

mouth de rhum. Bien secouer le tout et verser dans un verre à vin avec quelques fruits de saison coupés en tranches.

Certains barmans servent les Daisies dans des tumbler qu'ils finissent de remplir avec du soda glacé. Je n'approuve pas cette façon de joindre du soda dans un bon Daisy.

EGG-NOGGS

Les Egg-Noggs sont très nourrissants et sont invariables ; tous contiennent un œuf très frais et du bon lait non écrémé. On peut les servir chauds ou froids, mais ne se servir pour boissons que de lait cuit.

Plain Egg-Nogg

Se prépare dans un shaker à moitié rempli de glace en morceaux : 1 œuf très frais, 1 cuillerée à thé de sirop de sucre, $^3/_4$ dl. de bon rhum, cognac, gin ou whisky, etc., selon votre goût. Remplir avec du bon lait. — Bien remuer et servir dans un grand tumbler avec une râpée de noix de muscade.

Impérial Egg-Nogg

Se prépare comme le Plain Egg-Nogg, mais on mettra, à parts égales, du bon rhum vieux et du bon cognac vieux.

Itchiban (Egg-Nogg chinois)

Se prépare dans un shaker à moitié rempli de glace : 1 œuf frais entier, 1 cuillerée à thé de crème de cacao, 1 cuillerée à thé de Bénédictine, 1/2 dl. de bon cognac vieux, 1 verre de bon lait non écrèmé. — Bien secouer et servir dans un tumbler avec une râpée de noix de muscade.

Baltimore Egg-Nogg

Se prépare comme l'Impérial Egg-Nogg, en ajoutant 1/2 dl. de bon madère.

N. O. Egg-Nogg

Se prépare dans le shaker à moitié rempli de glace : un peu de sucre en poudre, 1 verre à liqueur de sirop de framboise, un jaune d'œuf bien frais ; 1/2 dl. de gin. Finir avec du bon lait et une râpée de noix de muscade. — Bien remuer et servir dans un tumbler.

Breakfast Egg-Nogg

On l'appelle ainsi parce que, souvent, il remplace le petit déjeûner après une nuit de fatigue. Se compose comme suit : Dans un shaker à moitié rempli de glace, mettre deux jaunes d'œufs bien frais, 1/2 dl. de bon cognac vieux, 1/2 dl. de curaçao orange. Remplir de bon lait. Bien remuer et servir dans un tumbler avec une légère râpée de noix de muscade.

Chocolate Egg-Nogg

Se prépare dans un shaker avec un peu de glace : 1 verre à liqueur de curaçao, un jaune d'œuf, un peu de sucre en poudre, du chocolat froid. — Bien secouer et verser dans un grand verre-ballon. Arroser, avant de boire, avec du Grand Marmier Cordon Rouge.

FIZZES

Les Fizzes sont des boissons très rafraîchissantes. Elles sont légères et très recommandables le matin après une partie sportive.

Gin Fizze

Se prépare dans un shaker à moitié rempli de glace : mélanger le jus d'un citron, 1 cuillerée à bouche de sucre en poudre, 1 verre à vermouth de gin. — Bien secouer et verser dans un tumbler. Remplir de soda et boire pendant que cela mousse.

Cream Fizze

Se prépare comme le Gin Fizze, mais on on ajoute une cuillerée à soupe de crème fraîche. Bien mélanger et servir avec de l'eau de selz. Boire mousseux.

Golden Fizze

C'est un Cream Fizze avec un jaune d'œuf bien frais.

Glory Fizze

Se prépare dans le shaker à moitié rempli de glace en morceaux : un œuf entier bien frais, un peu de sirop de sucre selon votre goût, le jus d'un demi citron, quelques gouttes d'absinthe, 3/4 dl. de gin ou whisky ou du bon cognac vieux. — Bien mélanger et servir dans un tumbler avec du soda. Très recommandable aux personnes nerveuses.

Orange Fizze

C'est exactement un Gin Fizze, mais on remplace le citron par l'orange.

Royal Fizze

C'est exactement un Gin Fizze, mais avec un œuf entier et du sirop de grenadine à la place de sucre. — Bien mélanger et servir avec du soda water.

Silver Fizze

C'est un Gin Fizze avec un blanc d'œuf. — Bien mélanger et servir avec du soda water.

Texas Fizze

Se prépare dans un shaker à moitié rempli de glace : Mélangez le jus d'un demi citron,

le jus d'une demi orange, 3/4 dl. de Gordon Gin, un peu de sirop de grenadine pour adoucir. — Bien mélanger et servir avec du soda water.

FLIPP'S

Les Flipp's se font tous de la même façon, il n'y a que le vin qui change. Ils se préparent dans le shaker avec un peu de glace : 1/2 cuillerée à bouche de sucre en poudre, un jaune d'œuf bien frais, 3/4 dl. de bon Porto, Sherry, Dubonnet, bon Bordeaux vieux, même du gin ou du jus de fruits, mais frais. — Bien remuer et servir dans un gobelet avec une râpée de noix de muscade.

Boston Flipp

La base de vin pour le Boston Flipp est moitié Madère vieux et moitié Rye Whisky.

Champagne Flipp

La meilleure façon pour préparer ce Flipp est d'abord de bien secouer un jaune d'œuf avec un peu de glace dans un shaker ; ensuite on ajoute du champagne dans ce même shaker et l'on verse de suite en remuant légèrement. Ajouter un peu de sirop de sucre seulement sur la demande du client.

Ladies Blusch Flipp

Mettre dans le shaker un verre à vermouth de Gordon Gin, quelques gouttes de grenadine ou framboise, un jaune d'œuf bien frais, légèrement de sirop de sucre, 3/4 dl. de crème fraîche. — Bien secouer et verser dans un grand gobelet avec une râpée de noix de muscade.

FRAPPÉS

Frappé est un mot français qui veut dire très glacé, en terme de bar. — Exemples : une liqueur frappée, une bouteille frappée, une carafe frappée, etc.

Champagne frappé

Prenez un seau à champagne, si possible en argent. Mettez un peu de gros sel de cuisine au fond, déposez votre bouteille bien au milieu, remplissez de glace à moitié, mettez une bonne poignée de gros sel de cuisine sur la glace et finissez de remplir avec de la glace. vous obtenez en quelques minutes une bouteille de champagne ou de vin blanc très bien frappée.

Liqueurs frappées

Dire liqueurs frappées ne veut pas dire que toutes les liqueurs peuvent être frappées.

Si vous avez une bonne fine champagne, ne la frappez jamais, ni un kirsch, un marc, un armagnac, un calvados ; en un mot, aucune liqueur de la catégorie des eaux de vie.

Tandis qu'une anisette, un kummel, un Cointreau, une crème de menthe, voire même une Chartreuse ou une Bénédictine, etc. — c'est à dire, en général, toutes les liqueueurs douces — sont délicieuses frappées, surtout en été.

Mettez dans un petit verre-ballon un peu de glace neige bien propre et versez dessus la valeur d'un verre à liqueur. Servir avec deux pailles.

APÉRITIFS FRANÇAIS

Les apéritifs sont, comme on sait, des boissons que l'on prend avant les repas. Ils se servent en général avec de l'eau de selz.

Les plus connus et les meilleurs sont les suivants : Dubonnet nature, Byrrh, Banyuls, Quina, Dillet, Picon, Picon grenadine, Picon citron, Polichinelle qui est cassis-kirsch, Export cassis, Export curaçao, Chambéry fraisette, Chambéry cassis, Chambéry curaçao, Bitter cassis, Bitter curaçao, Turin citron.

Export est un vermouth français blanc, ainsi que le Chambéry.

Tous ces apéritifs se servent très frais dans un tumbler et les doses suivant le goût du consommateur.

HIGHBALLS

Les Highballs sont des longs drinks qui se servent comme les apéritifs français, mais on emploie surtout le gin, whisky, rhum, vermouth, Sherry, Dubonnet, etc., etc.

Bizzy Izzy Highballs

Se prépare dans un grand tumbler : 1/2 dl. de Rey Whisky, 1/2 dl. de Sherry Solera, quelques gouttes de jus de citron, et remplir avec de l'eau de selz.

Ritty Highballs

Parts égales de vin vieux de Bordeaux et de Ginger Ale.

Scotch Highballs

Deux ou trois morceaux de glace dans un tumbler, 3/4 dl. de Scotch Whisky, une tranche de citron et remplir avec du soda swepp ou de l'eau de selz.

Raspberry Highballs

Trois-quarts dl. de sirop de framboises, quelques morceaux de glace, un peu de jus de citron et de l'eau de selz.

Polichinelle Higbballs

Trois-quarts dl. de sirop de framboises ; un petit verre à liqueur de kirsch et de l'eau de selz bien glacée. — Très bon en été.

LEMONADES

American Lemonade

Se prépare dans un tumbler : Mélangez le jus d'un beau citron, très peu de sucre; $^1/_2$ dl. de Porto blanc, de l'eau de selz bien glacée, et servir avec des pailles.

Claret Lemonade

Se prépare dans un tumbler : Le jus d'un beau citron et un peu de sucre en poudre ; parts égales d'eau de selz et bon vin de Bordeaux vieux.

Fruits Lemonades

C'est une boisson délicieuse qui se prépare dans un shaker avec le jus d'un demi citron, le jus d'une demi orange, un peu de sirop de grenadine pour adoucir et 2 ou 3 branches de menthe fraîche. Le tout bien secoué et versé avec une passoire dans un tumbler, puis remplir avec du vin sans alcool — Servir avec des pailles.

Lemon Squash

Se prépare dans le tumbler avec le jus d'un beau citron, un peu de sirop de sucre, de l'eau de selz glacée. — Bien brasser et servir pendant que ça mousse avec une tranche de citron et des pailles.

Orange Squash

Comme le Lemon Squash, mais avec de l'orange en place de citron.

Orangette

Se prépare dans un shaker avec le jus d'une belle orange, sucre en poudre, un œuf frais débattu. — Bien secouer le tout et servir avec de l'eau nature glacée et des pailles.

Juleps

Les Juleps sont des boissons assez répandues dans le monde, mais, où elles étaient les plus populaires, c'était dans le sud des Etats-Unis d'Amérique.

Le meilleur est le suivant :

Mint Julep

Défaire 4 à 5 belles branches de menthe fraîche, mettre macérer dans un peu d'eau et une cuillerée de sucre en poudre. Passer le tout dans un linge bien propre, en ayant soin de presser la menthe de façon à extraire le

parfum. Mettez le mélange dans un grand verre de bar, dont on se sert pour mélanger, ajouter 3/4 dl. de très bon cognac. Bien brasser avec une longue cuiller et verser dans un grand verre-ballon qu'on aura préparé d'avance de la façon suivante : remplir ce verre à moitié de glace neige bien propre dans laquelle on aura planté 3 ou 4 feuilles de menthe fraîche, saupoudrer de sucre farine une fois qu'on aura versé ce mélange dans le verre, en ayant soin de ne pas trop déranger les feuilles. Garnir de quelques fruits de saison, arroser le tout avec un peu de bon rhum, servir avec des pailles et une cuiller. Cette boisson excellente demande beaucoup de soins.

On fait des Mints Juleps avec du gin, du rhum, du whisky et du bon cognac, etc. Tous se préparent de la même façon ; on peut aussi remplacer en dernier lieu le rhum par du bon Porto, mais, personnellement, je ne le recommande pas.

Champagne Julep

Se prépare dans le tumbler avec une petite cuillerée à thé de sucre en poudre : 2 à 3 branches de menthe fraîche, quelques gouttes d'eau. Bien écraser le tout avec une grande cuiller, retirer ensuite la menthe, car le champagne ne supporte pas trop le goût de menthe. Ajouter un peu de glace neige et remplir avec du

champagne mi-sec. Décorer avec des fruits de saison et servir avec une cuiller et des pailles.

Old Carlo's Julep

Préparez un grand verre-ballon comme pour les Mint Julep's, pour y verser le mélange suivant : Mélangez dans un tumbler 3/4 d'une cuillerée à bouche de sucre en poudre, quelques gouttes d'eau ; 1/2 dl. de bon cognac. 1/2 dl. de Peach ou Apricot Brandy, 3 à 4 branches de menthe fraîche. — Bien brasser et laisser macérer une heure environ. Enlever la menthe et servir comme les précédents.

POUSSE-CAFÉ

Les pousse-café se servent généralement après déjeûner ou dîner. Ce sont exclusivement des boissons françaises, mais connues maintenant dans le monde entier. Il faut toujours plusieurs sortes de liqueurs pour préparer les pousse-café et des verres spéciaux, surtout pour le pousse-café américain. Ce sont des verres très longs et assez étroits qui s'appellent flûtes.

Pousse-café américain

Une cuillerée à thé de sirop de framboises, 1/5 dl. de marasquino de Zara, 1/5 dl. de crème de vanille verte, 1/5 dl. de curaçao orange

Bolson Fockinck, 1/5 de chartreuse jaune, 1/5 dl. de bon cognac vieux. — Ces liqueurs doivent être mises par ordre et quantité exacte, car les couleurs doivent être très distinctes. Voici la meilleure façon de procéder : C'est de mettre chaque liqueur différente dans des verres à cocktails différents et verser très doucement dans le verre à pousse-café (flûte).

L'autre méthode est celle-ci : Verser les liqueurs sur une longue cuiller qui, graduellement et doucement, pose les liqueurs les unes sur les autres.

Carlo's Slipper

Dans un verre à cocktail, mettre un jaune d'œuf bien frais, deux parts égales de Chartreuse jaune et d'eau de vie de marc suisse.

Jersey Dili

Parts égales, dans un verre à cocktail, de bon cognac vieux et de Chartreuse jaune.

Knickerbein

Dans un verre à cocktail, mettre le jaune d'un œuf bien frais, puis verser deux parts égales de curaçao orange et de kummel Gilka, plus quelques gouttes d'angostura bitter.

Géo Knickerbein

Recette de M. Georges Oltramare, de Genève : Dans un verre à cocktail, mélanger

un jaune d'œuf bien frais et deux parts égales de Bénédictine et de bon Cognac vieux.

Pousse-café parisien

Même procédé que pour l'Américain pousse-café, mais sans crème de vanille.

Pousse-l'amour

Dans une petite coupe, quelques gouttes de grenadine, un jaune d'œuf frais, deux parts égales de marasquino et de fine champagne vieille.

PUNCHES

Les punchs sont nombreux et très variés. Je ne nommerai ici que les principaux, et surtout les meilleurs. On sert des punches chauds et des punches glacés. Les punches glacés sont toujours servis avec des fruits de saison. Pour les punches chauds, on doit se contenter d'une tranche de citron par verre en servant bouillant.

Punch hollandais

Doit être servi à la flamme légère. Infusion de thé avec citron ou orange selon les goûts, du sucre en poudre, 1/3 de rhum St-James, 2/3 d'infusion de thé. — Se sert pendant les

soirées d'hiver, si possible dans de grands bols en argent.

Punch à la Roumaine

Préparé pour Son Excellence le Ministre de Roumanie, à Londres. Se sert chaud à la flamme, si possible dans des verres nommés triplex, en forme de haute coupes, incassables à la chaleur. Recette de l'auteur (octobre 1923) : Pour une personne, mettre dans le fond du verre un morceau de canelle, plusieurs gouttes de curaçao orange, 2 verres à liqueur de rhum St-James, remplir aux 3/4 d'eau bouillante avec légèrement de sucre en poudre. Ajouter le bout d'un citron dans lequel on aura planté 3 ou 4 clous de girofle. Verser assez légèrement un peu de bon cognac pour qu'il reste à la surface. Allumer et servir. Pour plus de six personnes, se prépare dans un bol en argent et on allume avant de servir en tenant compte des mesures pour les liqueurs.

Punch américain

Se prépare de la même façon que le punch à la Roumaine, mais on n'use pas de cognac du tout.

Champagne Punch

Ces punches sont très populaires dans les contrées du nord de l'Europe, surtout en Suède et en Norvège. Ils se préparent tou-

jours dans de grands bols en argent, mais très glacés. Pour 4 ou 6 personnes : 1 dl. de bon cognac, 1 dl. de curaçao, 1 dl. de Caloric Punch de Suède, 1 bouteille de champagne, 1 dl. de bon sirop de sucre suivant que vous aimez très doux ou non. Fruits de saison et toujours un citron et une orange en tranches. — Laisser bien macérer et servir bien froid.

Dragoon Punch

Se prépare dans un grand bol en argent et se sert très glacé. Pour 4 ou 6 personnes : 1 dl. de sherry, 1 dl. de bon cognac, 1 petite bouteille de Stout, 1 petite bouteille de lager beer, 1 dl. de sirop de sucre, fruits de saison, une orange, un citron en tranches, 1 bouteille de champagne. — Laisser macérer et servir.

Milk Punch

Se prépare dans le shaker à moitié rempli de glace en morceaux : 1 cuillerée à thé de sirop de sucre, 1/4 dl. de bon rhum vieux, 1/2 dl. de cognac, remplir avec du bon lait riche en crème. — Bien secouer et servir dans un tumbler avec une râpée de noix de muscade.

Planters Punch

Ce punch est très populaire à la Jamaïque et se prépare dans un shaker : Quelques mor-

ceaux de glace, une cuillerée à thé de sirop de sucre, le jus d'un citron, 1 verre à vin de Bacardi. — Bien secouer et servir dans un tumbler avec une rapée de noix muscade.

Rhum Punch

Se prépare dans le shaker à moitié rempli de glace : Une demi cuillerée à soupe de sirop de sucre, une demi cuillerée à soupe de curaçao orange, le jus d'un demi citron, 3/4 dl. de bon Rhum vieux. — Bien remuer et servir dans un verre à vin avec un peu de soda water.

RICKEYS

Les Rickeys sont des boissons qui se préparent sans sucre en général. Toujours le jus d'un citron. Les bases pour ces liqueurs sont : Gin, Fine champagne, Rhum, Whisky ou Apple Jack (eau de vie de pomme).

Royal Rickey

Se prépare dans le tumbler : 2 à 3 petits morceaux de glace, le jus d'un beau citron, 1/2 cuillerée à soupe de sirop de framboise, 1/3 dl. de gin, 2/3 dl. de vermouth français. Remplir le verre avec du Ginger ale, bien

brasser et garnir avec des fruits de saison. — Servir avec une longue cuiller et des pailles.

Gin Rickey

Se prépare comme le Gin-Fizz mais on garni de fruits de saison avec une tranche de citron. — Servir avec une longue cuiller et des pailles.

SANGARÉES

Les sangarées se préparent généralement avec de la bière ou du vin. Certains barmans se servent aussi de Gin, Fine champagne, Rhum, etc., mais je ne le conseille pas.

Ale Sangarée

Faire fondre une cuillerée à soupe de sucre dans un verre à vin d'eau nature, mettre cela dans un tumbler, remplir de bière blonde bien froide, ajouter une rapée de noix muscade et boire mousseux.

Whisky Sangarée

Se prépare comme le sangarée précédent en ajoutant une mesure de whisky scotch ou Rey suivant le goût du consommateur.

SLING'S

Tous les slings se préparent de la même façon, il n'y a que la liqueur de base qui change. On peut les servir bouillants ou glacés.

Bot sling's (chaud)

Remplir à moitié le shaker d'eau bouillante, l'adoucir avec un peu de sirop de sucre, mélanger 3/4 dl. d'eau de vie de pommes ou Calvados, une cuillerée à soupe de jus de citron, servir avec une rapée de noix de muscade après avoir bien remué.

Straits sling's

Se prépare dans le shaker, très peu de glace: 2 traits d'orange bitter, 2 traits d'angostura bitter, le jus d'un demi citron, ¼ dl. de bénédictine, ¼ dl. de sherry brandy, ½ dl. de gin. — Bien remuer et verser dans un tumbler et remplir de soda baré.

SMASHES

Tous les smashes se préparent de la même façon, seules changent les liqueurs de base.

Gin smashes

Délayer dans un shaker un peu de sucre en poudre avec un peu d'eau. Mettre 3 bran-

ches de menthe fraîche que l'on écrase avec de la glace, laisser macérer et enlever les branches de menthe, ajouter environ 1 dl. de gin. Remplir le shaker de glace, bien secouer et verser dans un verre à vin. Garnir de fruits de saison et servir avec une cuiller et des pailles. On peut faire des smashes avec du Gin, Rhum, Whisky, Fine champagne, Calvados, etc.

SOURS

Les sours sont des drinks très agréables et se font tous de la même façon avec du Gin, Whisky, Brandy (Fine champagne), Rhum, Porto, Dubonnet, etc.

Brandy sour

Se prépare dans un shaker à moitié rempli de glace en morceaux, un peu de bon sirop de sucre (suivant que l'on aime très sucré ou non), le jus d'un demi citron, 3/4 dl. de bon Cognac vieux. — Bien brasser et servir dans un verre à vin avec un jet de siphon et quelques fruits de saison.

Victoria sour

Se fait avec 1/2 dl. de Whisky et 1/2 dl. de sherry, quelques gouttes de rhum et du sucre,

avec un peu de sirop d'ananas et sirop d'abricots.

Porto sour

Le jus d'un demi citron, un peu de sucre, 1 dl. de porto. Bien secouer dans le shaker avec beaucoup de glace et verser dans un grand gobelet.

BOISSONS NOUVELLES ET VARIÉES

Geneva Glory

Mettre le jus d'une demi orange dans un tumbler, quelques petits morceaux de glace, remplir à parts égales de bon champagne et soda. — Brasser et servir.

Blake stripe

Délayer une cuillerée à potage de bon miel dans un tumbler dans un peu d'eau chaude, un peu de sirop de sucre, 3/4 dl. de bon rhum et remplir avec de l'eau bouillante.

Bull's milk

Se prépare dans un shaker à moitié rempli de glace : 3/4 dl. de bon cognac vieux, un peu de sucre en poudre, une branche de menthe

fraîche, 2 dl. de bon lait. — Bien secouer et servir dans un tumbler avec une rapée de noix muscade.

Bossom caresser

Se prépare dans un shaker à moitié rempli de glace : Un jaune d'œuf bien frais, 1/4 dl. de vin de madère, 1/4 dl. de bon cognac vieux, 1/4 dl. de curaçao orange, 1/4 dl. de sirop de grenadine. — Bien secouer et servir dans un verre à vin.

Brace up

Se prépare dans un shaker à moitié rempli de glace: Quelques gouttes d'angostura bitter, quelques gouttes anisette Marie-Brisard, le jus d'un petit citron, 1 œuf frais entier, 1/2 dl. de bon cognac vieux, très peu de sirop de sucre. — Bien secouer, verser dans un tumbler et remplir avec de l'eau de Vichy.

COLLINS

Tommy Collins

Se prépare comme un gin fizz, mais avec du gin hollandais et un peu de grenadine.

Johny Collins

Se prépare comme un gin fizz, avec du Gordon gin et un peu de grenadine.

On prépare des Collins aussi avec du Whisky, du Cognac, du Rhum, etc. au lieu de Gin.

Champagne Pic-me-up

Remplir à moitié le shaker de glace : Mélanger le jus d'une demi orange, quelques gouttes de grenadine, un demi verre à liqueur de curaçao orange, 1/2 dl. de bon cognac vieux. — Bien secouer et verser dans un verre-ballon, remplir avec du champagne. Ajouter ensuite, si possible, quelques gouttes d'absinthe.

Ouvre l'œil

Se prépare dans un shaker : Quelques morceaux de glace, un œuf frais, 1/3 dl. cognac vieux, 1/3 dl. absinthe, 1/3 dl. menthe verte bols. — Bien secouer et verser dans un verre à vin, saupoudrer d'un peu de poivre rouge et boire en fermant les yeux.

Glühwein

Le Glühwein est une boisson allemande, se prépare dans une petite casserole en cuivre : Mettre 3 ou 4 morceaux de sucre, un morceau de canelle, une tranche de citron, 2 clous de girofle, 2 dl. de bon Bordeaux. — Faire bouillir et servir dans un grand verre. Boire aussi chaud que possible.

Horse's Neck

Ayer soin de couper l'écorce d'un citron entier comme si vous peliez une pomme, placez-la dans un tumbler de façon qu'un bout reste accroché au bord du verre, ajoutez 2 petits morceaux de glace, 1/2 dl. de bon scotch whisky et remplissez avec du ginger ale bien glacé.

Shiff Horse's Neck

Se prépare comme le précédent en ajoutant quelques gouttes d'angostura bitter.

On peut le préparer également avec du Gordon gin ou du scotch whisky.

Automobile cocktail

Parts égales de Gin sec et de vermouth italien, 25 gouttes de citron environ. — Bien glacer et servir.

Kiss-me-Quick

Se prépare dans un tumbler : Quelques morceaux de glace, quelques gouttes de bitter angostura, 1/2 verre à liqueur de curaçao, 1/2 dl. d'absinthe. Remplir avec du soda bien froid. — Bien brasser et servir avec des pailles.

Lait de poule

Le lait de poule est un Egg-Nogg français : Se prépare dans un shaker avec 2 jaunes

d'œufs, un peu de sucre en poudre, un verre de bon lait bouillant.

Leave it to me

Se prépare dans un shaker avec quelques morceaux de glace : le jus d'un demi citron, 1 verre à liqueur de sirop de framboise, 1/2 dl. de gin. — Bien secouer et verser dans un verre à vin. Servir avec un jet de siphon.

Longue Vie

Trois-quarts de dl. de whisky ou de bon cognac vieux, un peu de sirop de sucre, un verre de bon lait bouillant ou très froid. — Servir avec une râpée de noix de muscade.

Magnolia

Se prépare dans un shaker à moitié rempli de glace : 1 cuillerée à soupe de curaçao, le jaune d'un œuf très frais, 1/2 dl. de bon cognac. — Bien remuer et servir dans un tumbler que l'on remplira de champagne et boire mousseux.

Night Cap

Se prépare dans un shaker à moitié rempli de glace : Le jaune d'un œuf bien frais, 1/4 dl. d'anisette Marie Brizard, 1/4 dl. de curaçao orange, 1/2 dl. de bon cognac vieux. — Bien secouer et servir dans un verre à vin.

Pic me up

Mettre quelques morceaux de glace dans un tumbler : Mélanger le jus d'un demi citron, la même quantité de Worcester Sauce, remplir de soda et boire mousseux. — Très recommandé pour les estomacs dérangés.

Prairie Oyster

Le Prairie Oyster se prépare de plusieurs façons, mais la base est toujours la même, La meilleure recette est celle-ci : Se prépare dans un verre à vins fins avec 2 cuillerées à thé de Worcester Sauce, 1 jaune d'œuf bien frais, quelques gouttes de jus de citron, quelques gouttes de vinaigre, légèrement de sel et de poivre de Cayenne, un peu de Gordon Gin ou de vieux cognac, un peu de sauce tomate Ketchy, le tout arrosé de Porto rouge. — Boire d'un trait et, tout de suite après, un verre de vin de Xérès.

Stone Gence

Mélanger du Scotch Whisky et du bon cidre dans un tumbler, avec un morceau de glace.

Spike Lemonade

C'est un Lemon Squach avec du Whisky Canadian Club.

Caff-Caff

Parts égales de Stout Baer et de Ginger Ale.

Lion Noir

Dans un shaker à moitié rempli de glace en morceaux, on mélange : Le jus d'un demi citron, 1/4 dl. de sirop de framboises, 1/4 dl. de curaçao orange, 3/4 dl. de bon rhum. — Bien remuer et verser le tout dans un tumbler, y compris la glace, et garnir avec des fruits de saison. Servir avec des pailles.

CE QUE LE BARMAN DOIT SAVOIR

1. Aqua ardiente : Eau de vie du Mexique.
2. Araki d'Egypte : Liqueur très en vogue en Egypte, faite avec du jus de dattes.
3. Apples Jack Brandy : Se faisait en Amérique avant la prohibition. Alcool de pommes, ressemble beaucoup au Calvados de Normandie.
4. Bacardi di Santiago de Cuba ; Eau de vie distillée de la canne à sucre.
5. « Brandewyu » : Cognac hollandais. Très renommé.
6. British Wyne : Se fait en Grande-Bretagne. Ce vin se fait avec des fruits, spécialement des mûres noires, groseilles, raisins de Corinthe, prunes de lion, graines de sureau, rhubarbe et oranges.
7. Cachiry de la Guyane. Alcool de pommes (pommes de terre douces).
8. Cha : Alcool chinois distillé de la sève de palmiers.
9. Chicha de Bolivie : Alcool de maïs.
10. Douzico : Absinthe turque qui a le goût du kummel.

11. Elixir de Spa et Elixir des Pyrénées. Très recommandable pour l'estomac, surtout contre l'indigestion,

12. Finkel : Alcool de pommes de terre. Se fait en Norvège où, dans chaque petite ferme, on distille le Finkel.

13. Gin : Alcool, spécialement anglais, distillé du genièvre. — Dry Gin : très sec distillé sans sucre. — Old Tom Gin : distillé avec un léger pourcentage de sucre. — Shoes Gin doux : distillé des prunes sauvages.

14. Le Genièvre : Gin hollandais fait de blé (distillé du blé) s'appelle aussi Oude-Klarem ou Schiedam (prononcez Skidam).

15. Le Guarapo : Distillé de la canne à sucre. Se boit dans les Indes de l'est.

16. Guaruzo du Chili : Alcool de riz.

17. Guignolet bourguignon : Fait de cerises noires. Ressemble beaucoup au Sherry-Brandy hollandais. On le boit dans le Dijonnais spécialement.

18. Kava : Distillé de racines de poirier. Spécialité havanaise. Dans les villages havanais, on le connaît surtout sous le nom de Taupos.

19. Kwas : Alcool de seigle fait en Russie.

20. Lagbi : Liqueur tripolitaine. Se fait avec du jus de dattes.

21. Pic à Pou : Vin des Pyrénées.

22. Pouché Soto : Liqueur espagnole. — Sol y Sombra : Mélange de Gordon Gin et de Fumdadour à parts égales. Se sert surtout en Espagne, dans les arènes des courses de taureaux.

23. Saké : Boisson nationale japonaise.

24. Quetsch d'Alsace : Eau de vie de prunes.

25. Secrestat : Bitter français très renommé comme le Fernet Branca (bitter italien) et le Bonecamp (bitter hollandais).

26. Strega : Liqueur italienne, ainsi que le Trincheri et le Quina Bisleri. Ce sont de bons toniques.

27. Slivovitza : Eau de vie de prunes. Se fait en Hongrie.

28. Tuica : Liqueur roumaine faite de prunes.

29. Van de Ham : Liqueur sud-africaine délicieuse. Ressemble à la Bénédictines.

30. Whisky : Alcool d'orge et de seigle. Possède des valeurs médicales. Contre les fièvres, malaria, forts rhumes, contre le froid et la fatigue. — On fait du whisky en Ecosse (Scotch Whisky), en Irlande (Irich Whisky), au Canada (Rey Whisky) Canadian Club Whisky est le meilleur. Il y a aussi le Wormwood ou Whisky d'Odessa. Dans certaines contrées de Russie, on l'appelle Polynnaia.

PRESCRIPTIONS UTILES

Contre le rhume

Chauffer un grand verre dans lequel vous mettrez une cuillerée à soupe de bon miel, 1 dl. de Scotch Whisky, une tranche de citron. Remplir avec de l'eau bouillante. Boire en se couchant le soir.

Un Glühwein est aussi indiqué. Voir page (à noter le numéro).

Respirer la vapeur d'un petit bain de poudre de Borax que vous aurez préparé dans une grande cuvette placée sur une chaise, devant votre lit, avec un grand linge qui couvre votre tête et le bain.

Contre la diarrhée

Un demi verre de liqueur de mûres noires et un demi verre de bon cognac, quelques gouttes d'angostura bitter. Si vous n'avez pas de liqueur de mûres, remplacez par du bon Porto.

Contre la fièvre

Du thé très fort et 1/4 de Schwepp-Soda d'origine et 2 ou 3 pilules de quinine. Ammo-

niaque et bicarbonate de la maison Burrough Wellcome & C°, Londres. Se trouve dans toutes les pharmacies.

Contre la constipation

Le jus de deux oranges nature matin et soir.

Contre la migraine

Quelques gouttes d'absinthe dans le creux de la main ; se frotter un peu les mains et respirer fortement.

Pour la digestion difficile

Un verre à cocktail parts égales de gin et crême de menthe blanche ou vieille fine champagne et crème de menthe verte.

Ceci est aussi très bon, mais ne convient pas à tout le monde : Une tasse de café noir assez fort et bien chaud, avec une cuillerée à moka de glycérine en place de sucre.

Contre les rhumatismes

Dans un verre à vin, mettre : 1/3 de térébenthine, 1/3 de Gordon Gin ou Scotch Whisky, 1/3 d'huile d'olives fine. — Bien mélanger et boire ce remède dans une chambre bien chauffée, devant un grand feu de cheminée, avec une bonne couverture de laine sur les épaules et changer de linge à mesure que vous transpirez. Ayez toujours de la flanelle sur la peau.

Contre le rhumatisme de la nuque et de la tête en général

Douches chaudes et frictions d'eau de vie camphrée sur la nuque.

Contre le mal de mer

Mélanger une demi bouteille de bon champagne, ¼ dl. de Soda Schwepps, le jus d'un demi citron, sans sucre. Boire et dormir avec les pieds bien au chaud.

Contre l'insomnie

Une orange ou un citron pressé à l'eau chaude, peu de sucre, une tranche du même fruit et boire un peu avant de se mettre au lit; ou une infusion de schnetz (pommes sèches), peu de sucre.

Contre la soif (lendemain de fête)

Boisson très hygiénique. Dans un grand gobelet (tumbler) : 1/4 dl. de crème de menthe verte, 1/4 Fernet Branca ou Campari et soda bien froid. Il est recommandé de mettre toujours le soda avant les liqueurs, à cause de la mousse.

TABLE DES MATIÈRES

	Pages
Préface	3
Les différents verres à employer	11
Quelques indications et conseils utiles au barman	12
Emploi du citron	12
Emploi du bitter, curaçao, etc.	12
Mélange du cocktail	13
Les ustensiles du barman	14
Les liqueurs et autres que doit posséder le barman amateur	16
Des cocktails	18
American style	18
Angler cocktails	18
Apples Jack cocktail	19
Bamboo cocktail	19
Benett cocktail	19
Bergues cocktail	19
Bijou cocktail	20
Blackhorn cocktail	20
Blenton cocktail	21
Bloodhound cocktail	21
Boomerang cocktail	21
Brandy cocktail	22
Brazil cocktail	22
Bronx cocktail	22
Carlo's cocktail	22
Champagne cocktail	23
Chicago cocktail	23
Chine cocktail	23

Pages

Chocolat cocktail 24
Clower-club cocktail 24
Royal Clower-club cocktail . . . 24
Clower beaf cocktail 24
Club cocktail 25
Clower five cocktail 25
Cooperstown cocktail 25
Cornwell cocktail 25
Coronation cocktail 26
Daiquiri cocktail 26
Dee Sea cocktail 26
Dempsey cocktail 27
Depth. Bomb. cocktail 27
Derby cocktail 27
Devil's cocktail 27
Diabolo cocktail 28
Diamon's cocktail 28
Diki Diki cocktail 28
Diplomate cocktail 28
Docteur cocktail 29
Dubonnet cocktail 29
Zaza cocktail 29
East India cocktail 29
Siki cocktail 30
Fioupe cocktail 30
Gibson cocktail 30
Glad Eye cocktail 30
Harward cocktail 31
H. P. W. cocktail 31
Houala-Houala cocktail 31
Harrison cocktail 31
Inca cocktail 32
Ika cocktail 32
London cocktail 32
Indian cocktail 32
Luigi cocktail 33
Manhattan cocktail 33

Pages

Martinez cocktail 33
Martinez demi sec 34
Martinez doux 34
Martini cocktail 34
May fair cocktail 34
Mechoulong cocktail 35
Mikado ou Japonais cocktail . . 35
Millionnaire cocktail 35
Monkay's Claud cocktail . . . 35
Morning cocktail 36
Midnight cocktail 36
Marquise cocktail 36
Nick's Own cocktail 36
Old Fashioned cocktail 37
Orange Blossom cocktail . . . 37
Paradi's cocktail 37
Perfect cocktail 37
Ping-Pong cocktail 38
Princesse cocktail 38
Reine cocktail 38
A.C. S. cocktail 38
Rob Roy cocktail 39
Rose cocktail 39
Royal cocktail 39
San Martino cocktail 39
Sensation cocktail 40
Soixante quinze « 75 » cocktail . . 40
Side-car cocktail 40
Silver cocktail 40
Spanisch cocktail 41
Star cocktail 41
Saint-Raphaël cocktail 41
Silver streack cocktail 41
Stinger cocktail 42
Swiss cocktail 42
Smishine cocktail 42
Thistle cocktail 42

Pages

Tipperary cocktail 43
Turf cocktail 43
Tuxedo cocktail 43
Trocadero cocktail 43
Vanderbilt cocktail 44
Wardate cocktail 44
Whip cocktail 44
White cocktail 44
Whiz Bang cocktail 45
X. Y. Z. cocktail 45
Yellow Dog cocktail 45
Yellow Parrot cocktail 45
Yellow Rottler cocktail 46

Cocktails non-alcooliques 46
Abricot cocktail 46
Amber cocktail 46
Florida cocktail 47
Jersey cocktail 47
Lobster cocktail 47
Huître cocktail 48
Crab cocktail 48
Shrimp cocktail 48
Roses cocktail 48
Sport cocktail 48
Cocktail d'été 48

Cobblers 49
Sherry's cobblers 49
Champagne cobblers 49
Coffee cobblers 50
Thé cobblers 50

Coolers 50
Boston coolers 50
Brunswick cooler 51
Bull dog cooler 51
Cablogramm cooler 51
Hara-Kiri cooler 51

Pages

Remsen cooler 51
Rockey mountain cooler 51
Tod's cooler 52
Zenith cooler 52

Crustas 52
Sainte Croix Crustas 53

Cups 53
Champagne cup 54
Cider cup 54
Claret cup 54
Hock cup 55
Dancer's cup 55
Peace cup 55
Orange cup 55

Daisies 55
Morning Glory Daisy 56
Rhum Daisy 56

Egg-Noggs 57
Plain Egg-Nogg 57
Impérial Egg-Nogg 57
Itchiban (Egg-Nogg chinois) . . . 58
Baltimore Egg-Nogg 58
N. O. Egg-Nogg 58
Breakfast Egg-Nogg 58
Chocolate Egg-Nogg 59

Fizzes 59
Gin Fizze 59
Cream Fizze 59
Golden Fizze 60
Glory Fizze 60
Orange Fizze 60
Royal Fizze 60
Silver Fizze 60
Texas Fizze 60

Pages

Flipp's 61
Boston Flipp 61
Champagne Flipp 61
Ladies Blusch Flipp 62

Frappés 62
Champagne frappé 62
Liqueurs frappées 62

Apéritifs français 63

Highballs 64
Bizzy Izzy Highballs 64
Ritty Highballs 64
Polichinelle Highballs 65

Lemonades 65
American Lemonade 65
Claret Lemonade 65
Fruits Lemonades 65
Lemon Squash 66
Orange Squash 66
Orangette 66
Juleps 66
Mint Julep 66
Champagne Julep 67
Old Carlo's Julep 68

Pousse-Café 68
Pousse-café américain 68
Carlo's Slipper 69
Jersey Dili 69
Knickerbein 69
Géo Knickerbein 69
Pousse-café parisien 70
Pousse-l'amour 70

Punches 70
Punch hollandais 70
Punch à la Roumaine 71
Punch américain 71

Pages

Champagne Punch 71
Dragoon Punch 72
Milck Punch 72
Planters » 72
Rhum » 73

Rickeys 73
Royal Rickey 73
Gin » 74

Sangarees 74
Ale Sangarée 74
Whisky Sangarée 74

Sling's 75
Bot sling's (chaud) 75
Straits sling's 75

Smashes 75
Gin smashes 75

Sours 76
Brandy sour 76
Victoria sour 76
Porto sour 77

Boissons nouvelles et variées . . . 77
Geneva Glory 77
Blake stripe 77
Bull's milk 77
Bossom caresser 78
Brace up 78

Collins 78
Tommy Collins 78
Johny Collins 78
Champagne Pic-me-up 79
Ouvre l'œil 79
Glühwein 79
Horse's Neck 80
Shiff Horse's Neck 80

Pages

Automobile cocktail 80
Kiss-me-Quick 80
Lait de poule 80
Leave it to me 81
Longue Vie 81
Magnolia 81
Night Cap 81
Pic me up 82
Prairie Oyster 82
Stone Gence 82
Spike Lemonade 82
Caff-Caff 83
Lion Noir 83

Ce que le barman doit savoir . . . 84

Prescriptions utiles 87
Contre le rhume 87
Contre la diarrhée. 87
Contre la fièvre 87
Contre la constipation 88
Contre la migraine. 88
Pour la digestion difficile 88
Contre les rhumatismes 88
Contre le rhumatisme de la nuque et de la tête en général 89
Contre le mal de mer 89
Contre l'insomnie 89
Contre la soif (lendemain de fête) . 89

Tout Repas fin doit être précédé d'un

DUBONNET

L'apéritif réellement indiscuté

Grands Vins de Champagne

G. H. MUMM & Cie

Société Vinicole de Champagne Succs

REIMS

La plus haute qualité caractérise les Champagnes de cette marque exclusivement française

Au dessert un

COINTREAU

LIQUEUR

s'impose

Cointreau Père et Fils à Angers

Ch. BRUCHON, Genève

Agent général pour la Suisse

54, Rue de Lausanne, 54

Où irons-nous acheter :

NOTRE CORBEILLE DE MARIAGE
BIJOUX D'ANNIVERSAIRE
ANNEAUX DE NAISSANCE
CADEAUX DE NOËL-JOUR DE L'AN
BRILLANTS DE PREMIER CHOIX

?

à la

Vieille Fabrique Genevoise d'Horlogerie de précision et de Joaillerie d'Art

PLOJOUX & Cie

30, Rue du Rhône, 30

GENÈVE

LONGINES *Seuls agents à Genève* ZENITH

des maisons Jules Jungensen et Ulysse Nardin

ORFÈVRERIE JACOB

QUAI 20 St-JEAN GENÈVE QUAI 20 St-JEAN

Téléphone : Mont-Blanc 30 77

Adr. télégr.: Jacobor, Genève

COUVERTS ET
ORFÈVRERIE
MÉTAL ARGENTÉ

COCKTAIL SHAKERS
RÉARGENTURES — RÉPARATIONS

Fleurissez-vous

AU FLEURISTE DES NATIONS

1-3, RUE DES PAQUIS, 1-3

TÉLÉPHONE MONT-BLANC:
39 35

EXPÉDITIONS
LIVRAISON A DOMICILE

Tapis de Perse et de Turquie

Première Maison Spéciale

ÉTABLISSEMENTS

A. GEORGIADÈS S. A.

CAPITAL : 1.000.000

Maisons :

PARIS
MANCHESTER
CONSTANTINOPLE
SMYRNE
TEHERAN

Siège social

GENÈVE

34, RUE DU RHONE
1, Place de la FUSTERIE
Téléphone : Stand 56-51

DISTILLERIE DE LIQUEURS FINES

FABRIQUE DE VERMOUTH

VINS FINS ET ORDINAIRES

LOUIS GOLAY

63, RUE CAROUGE MAISON FONDÉE EN 1864

DÉPOSITAIRE DE LA

S. A. SAMUEL CHATENEZ A NEUCHATEL

ET DE LA

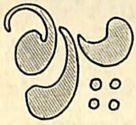
S. A. CHIANTI RUFFINO A PONTASSIERE

MULLER

Tailleur

réputé par sa coupe

et ses tissus



F.-CH. BELTRAMI

AGENT DÉPOSITAIRE

CROIX-D'OR, 3 TÉL. STAND 26 53

FERNET-BRANCA

est le meilleur des digestifs

quelques gouttes dans votre café.

Le Vino Vermouth-Branca c'est le préféré des gourmets.

Le Chianti Ricasoli doit être sur toutes les bonnes tables.

EDMOND CHARLUS

19, QUAI DU MONT-BLANC, 19

GENÈVE

AGENCES GÉNÉRALES

Champagne Ernest Irroy .. .. Reims

Th. J. Dubos & Fils Frères .. Bordeaux

Collin & Bourrisset . .. . Macon

Crème de cassis, Louis Régnier Dijon

JOHN HAIG'S WHISKIES

OLD PENSIONNER DRY GIN

LIQUEURS ROCHER FRÈRES

HUMPHREY TAYLOR'S

COGNACS DENIS-MOUNIÉ

HENRI GENIEST

Vins de Châteauneuf du-Pape

PEEK-FREAN & CO LTD.

Biscuits Manufacturers

ALFRED BIRD & SONS Ltd.

Custard (Poudre à Crème)

JOHN BURGESS & SONS Ltd.

Pâtes d'Anchois Mixed Pickles

ETC. ETC.

AGENT GÉNÉRAL POUR LA

SUISSE

LUCIEN TROENDLÉ

6, RUE DE LA MAISON ROUGE GENÈVE

TÉLÉPHONE : MONT-BLANC 24.94

Cigarettes
Laurens

GRANDS VINS DU VALAIS

ORSAT FRÈRES
MARTIGNY

MONTIBEUX
FENDANT SUPÉRIEUR

ÉTOILE DU VALAIS 1923
FENDANT PÉTILLANT

DOLE CLOS DE RAVANEY
PREMIER CHOIX

CHAMPAGNE SUISSE ORSAT
GRAND MOUSSEUX

POUR OBTENIR

UN DÉLICIEUX COCKTAIL

Vous
trouverez tous les produits indispensables
GIN, WHISKY, ANGOSTURA BITTER
VERMOUTH, COINTREAU, BÉNÉDICTINE, CHAMPAGNE

AU COQ D'OR

COMESTIBLES

H. CLOSTER ❀ GENÈVE

5, MOLARD, 5

Téléph. Stand 40

Représentant du Champagne CH. HEIDSIECK et du Whisky CRAWFORD

Demandez partout

les Bières réputées

de la

BRASSERIE

DE L'AVENIR

PORTO CINTRA

DÉGUSTATION et VENTE
des Vins fins du Portugal et d'Espagne
Anglo-American Drinks
et Spiritueux d'Origine

WINE ET LIQUOR HOUSE

CINTRA

27, Rue de la Confédération et Fusterie, 16
Télégr: Cintra-Genève Téléphone: Stand 902

„BASS" STOUT
„BASS" PALE ALE
HUITRES
CAVIAR ET FOIE GRAS

Pour avoir des Portos et Xerès authentiques veuillez vous adresser à la DÉGUSTATION CINTRA ou a PORTOP S. A., Fusterie. 16

LIVRAISON A DOMICILE

GOLF-SHOES

SOLES CRÊPE RUBBER

—

Scheurer S. A.

BOOTMAKER

GENEVA, 3, rue du Rhône

—

ESTABISHED 1848

—

ENGLISH SPOKEN